PROVENCE

ПИТЕР МЕЙЛ

Исповедь булочника

MCMLXXXVIII

издательский дом
АМФОРА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Первую запись о булочной «У Озе» Питер Мейл сделал в 1988 году, собирая материал для своего будущего бестселлера «Год в Провансе». После выхода в свет романа в булочную зачастили посетители. Им нужен был не только хлеб: они хотели получить рецепты и узнать секреты мастера, для того чтобы на собственных кухнях попытаться воссоздать великолепные творения Жерара Озе. Все это вы и найдете в «Исповеди булочника». Узнаете забавные истории о хлебе, познакомитесь с историей булочной Озе, получите множество полезных советов и, возможно, научитесь выпекать аппетитные багеты с хрустящей корочкой не хуже, чем это делает сам мастер. Кроме того, вы узнаете, что же по-настоящему подпитывает радость жизни, ведь в этом французы — непревзойденные мастера.

- Питер Мейл
  - ИСПОВЕДЬ БУЛОЧНИКА
    - Предисловие
    - Рождение буханки
    - Мука в генах
    - Хлеб: рецепты и хитрости ремесла
    - Хлеб по рецептам Жерара Озе
    - Продукты, которые потребуются более опытному пекарю
    - Традиционное тесто для хлеба
    - Традиционное тесто для хлеба
    - Как формировать épi, или буханку в форме листочка
    - Традиционное тесто-основа для хлеба
    - Простые варианты на базе теста-основы
    - Хлеб, приготовленный с вином
    - Хлеб с оливковым маслом
    - Хлеб сладкий дрожжевой
    - Хлеб и вино
    - От автора
  - СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ
    - Предисловие
    - Фетиш для джентльмена
    - Черный лимо
    - Самое дорогостоящее удовольствие
    - Дары любви
    - Я подам на вас в суд

- На какую сторону причесывать?
- Гриб для миллионеров
- Дорогие старики
- Слуги
- В защиту дядюшки Скруджа
- Как богатые борются с холодом
- Черный жемчуг во рту
- Идеальный второй дом
- Настоящая сигара
- Долгие гости
- Сорочки de luxe
- Лоза и магия
- Решения, принятые под Новый год
- Отель ручной работы
- Чистый солод
- Привычка к перу
- Не корми руку, тебя кусающую
- Частный джет
- Складная шляпа за тысячу долларов
- Манхэттен
- Cher ami

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22

- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47

ПИТЕР МЕЙЛ

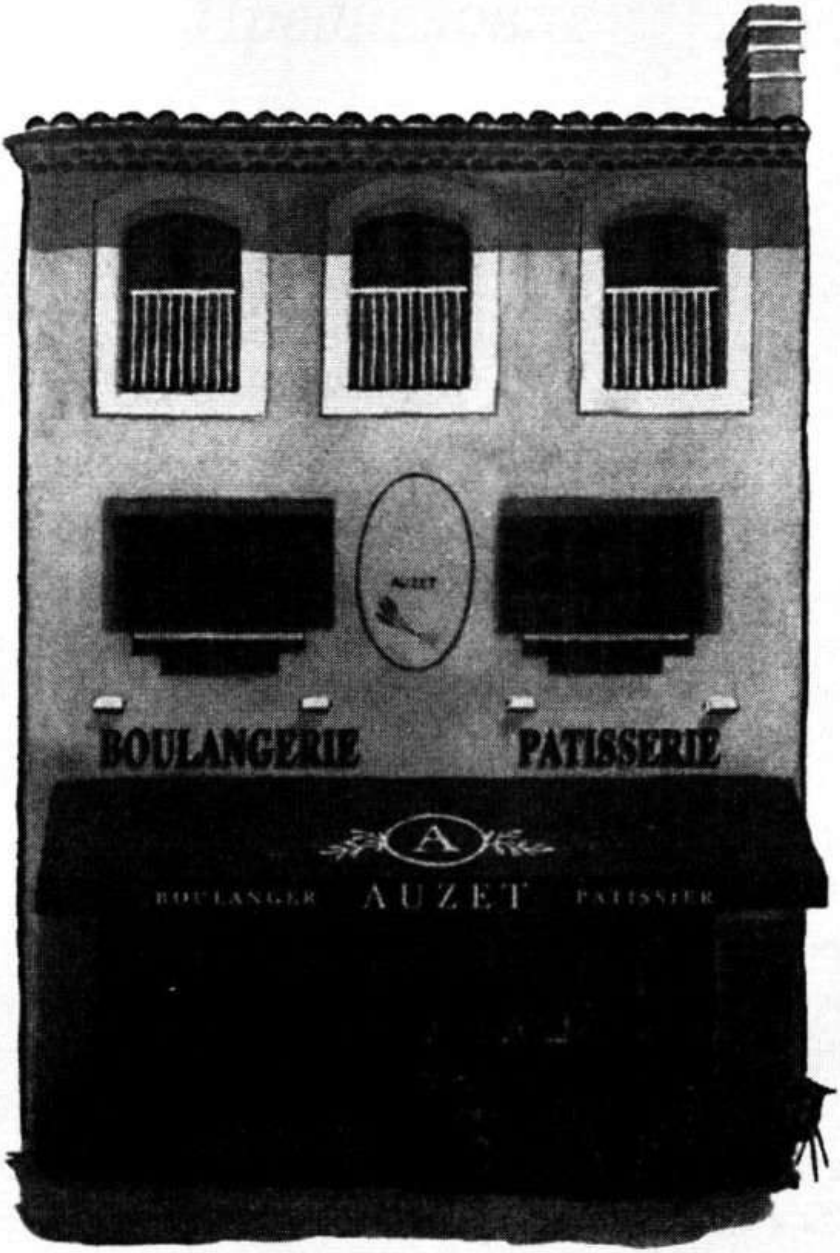
Исповедь булочника

Амфора

Питер Мейл
ИСПОВЕДЬ БУЛОЧНИКА
СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

ИСПОВЕДЬ БУЛОЧНИКА

Истинным художникам — пекарям Франции, щедро снабжающим нас хлебом насущным


BOULANGERIE
PATISSERIE
A
BOULANGER AUZET PATISSIER

Предисловие

«Всего в Кавайоне работает семнадцать пекарен, зарегистрированных в *Pages James*[1], но нам сказали, что одно из этих заведений превосходит все остальные как качеством, так и выбором продукции. „У Озе“, уверяли нас, это настоящий *palais de pain*[2], там выпечка изделий из теста возведена в статус религии».

Так в 1988 году я торопливо нацарапал в своей записной книжке, впоследствии превратившейся в «Год в Провансе». С того давнего, самого первого визита *boulangerie*[3] Озе стала одним из наших излюбленных мест в Кавайоне.

Ее нельзя назвать просто магазином, и, уж разумеется, здесь не стоит делать покупки на бегу. Так вы лишите себя половины удовольствия, а оно начинается еще до входа в булочную. На минутку замрите на пороге, сделайте глубокий вдох (само собой носом, а не ртом), втяните в себя *parfum de la maison*[4]. Свежий, теплый, простой и сдобный, это один из самых древних и соблазнительных запахов в мире, он приносит в душу мир и покой.

Жерар Озе, унаследовавший пекарню от своего отца Роже, уже давно стал моим другом. Всякий раз, когда я захожу в его *boulangerie,* он встречает меня крепким, присыпанным мукой рукопожатием и чашкой кофе. Обычно мы говорим с ним о хлебе. Но как-то утром я с удивлением обнаружил, что мысли Жерара далеки от сидящей в печи очередной партии *croissants, boules* и *fougasses*[5]. Выяснилось, что он столкнулся с небольшой, но весьма любопытной проблемой.

Дело в том, что к Озе зачастили иностранцы, прочитавшие о его пекарне в моей книге. И, как выяснилось, им требовался не только хлеб. Они жаждали знаний: рецептов, советов, подсказок — всего, что поможет им по возвращении в Сан-Франциско, Токио, Мюнхен, Лондон или Амстердам выпекать свой собственный хлеб *à la façon d'Auzet*.

Жерар, человек не жадный и чрезвычайно доброжелательный, начал раз в неделю устраивать мастер-классы для иностранных клиентов. Он приводил группу своих почитателей в пекарню, расположенную прямо за магазином, и в течение двух часов демонстрировал им, как надо формировать из теста *baguettes, boules* и *bâtards,* как украшать их надрезами и полосками, как аппетитно закруглять концы и, наконец, как правильно выпекать изделие.

Эти уроки становились все более и более популярными, но чего-то в них все-таки не хватало. Ученики хотели увезти с собой

домой не только воспоминания, но что-нибудь существенное: своего рода справочник или письменные инструкции.

— *Voilà le problème*[6], — вздохнул Жерар. — Конечно, они записывают мои рецепты, но мне хочется, чтобы у них оставалось что-то поинтереснее нескольких листочков бумаги. Может, стоит добавить немного истории, включить несколько анекдотов, дать пару-другую практических советов — ну, в общем, чтобы получилась небольшая книжечка, что-то вроде сувенира.

— По-моему, отличная идея, — закивал я.

— Да, — согласился Жерар, — вот ты ее для меня и напишешь.

Так и вышло. Писал-то я, но придумывал все Жерар.

Январь 2005 года

BANETTE

Рождение буханки

Кавайон, родина лучших во Франции (а если верить местным жителям, то и во всем мире) дынь, — это рыночный городок с населением не больше двадцати трех тысяч человек, расположенный в каком-нибудь получасе езды от Авиньона. Днем здесь, как правило, оживленно и шумно. По улицам в поисках места для парковки рыскают машины, домохозяйки недоверчиво обнюхивают и ощупывают разноцветные фрукты и овощи, громоздящиеся на уличных прилавках под полосатыми зонтиками, завсегдатаи кафе за первой утренней кружкой пива листают газеты, а между столиками шныряют собаки в надежде обнаружить оброненный круассан. Воздух наполнен взрывами смеха и звуками жарких споров, а из распахнутых окон и дверей вырываются обрывки последних хитов «Радио Воклюз».

Таким я знал Кавайон до тех пор, пока *patron* булочной «У Озе» не пригласил меня заглянуть за кулисы своего заведения. Это был не светский, а рабочий визит: мне хотелось своими глазами увидеть, как груды теста превращаются в буханки, зарыться пальцами в муку, потыкать пальцем в горячий, только что добытый из печи батон — одним словом, «пропитаться атмосферой».

Это очень просто сделать, заверил меня Жерар Озе и предложил явиться в пекарню вместе с работниками, то есть в четыре утра. В это время у меня не будет никаких проблем с парковкой, посулил он.

В четыре часа этого августовского утра Кавайон был прохладным и будто призрачным: ни машин, ни людей, ни жары, которая скоро затопит город вместе с первыми лучами солнца. Я впервые ясно различал звуки, обычно тонущие в несмолкаемом городском шуме: пощелкивание остывающего двигателя моей машины, жалобы влюбленного кота, стук собственных шагов по

мостовой. Ставни на витринах магазинов были опущены, столы и столики уличных кафе цепочками пристегнуты к тротуарам, и улица принадлежала только мне — странное ощущение. Жерар ждал меня в самом конце бульвара Бурниссак, в лужице электрического света перед входом в свою булочную, и для четырех часов утра казался неприлично бодрым.

— Мы уже начали, — сообщил он, — но ничего важного ты пока не пропустил. Заходи.

Столь ранним утром внутри еще не чувствовалось привычного и так мной любимого аромата свежевыпеченного хлеба. Через какой-нибудь час с небольшим он наполнит собой всю булочную, просочится наружу и поплывет по улице, заставляя прохожих раздувать ноздри и поворачивать головы. При одной только мысли о нем я ощутил приступ голода.

Впервые в жизни я видел булочную обнаженной, с зияющей пустотой полками. К шести часам они заполнятся буханками: пышными и высокими, длинными и тонкими, пухлыми и круглыми, простыми или причудливо украшенными, выпеченными из ржи и пшеницы, с отрубями и чесноком, с сыром рокфор, оливками или грецкими орехами — всего двадцать одна разновидность, выпекаемая и продаваемая ежедневно (а если вы не отыщете на полках батона себе по вкусу, по вашему заказу изготовят хлеб со вкусом буйабеса или с шафраном, с луком или с абрикосами и даже персональные рогалики с монограммой, если вам нравится жевать на завтрак собственное имя. Только изложите свои пожелания хозяину — и все будет в точности выполнено).

Жерар провел меня мимо пустых полок, вниз по пологому пандусу, ведущему в пекарню — просторную комнату с высоким потолком, освещенную ослепительно-белыми лампами дневного света. В одном углу помещался чан для замешивания теста размером с детский бассейн, а вокруг стояли пятидесятикилограммовые мешки с мукой — от самого мельчайшего помола до грубого, словно смолотого на примитивных каменных жерновах. Вдоль стены выстроились высокие духовки из нержавеющей стали, каждая на три больших противня, а между ними — металлические рабочие столы, на которых ровными рядами уже лежали бесформенные кучки теста — заготовки для будущих буханок. В комнате отсутствовали всякие украшения или уступки комфорту, я не заметил даже табуретки — все здесь предназначалось только для выпечки хлеба. Пекарня казалась бы безжизненно стерильной, если бы не плотный, земной запах муки да смех и насвистывание рабочих, вышедших в утреннюю смену — от четырех утра до полудня.

В тот день их было трое, одетых в белые футболки и шорты, с руками уже по локоть в муке. Они работали, а я наблюдал — сначала удивленно, а потом завороженно.

Удивлялся я потому, что раньше всегда думал, будто стандартные буханки формируются при помощи каких-то хитрых механизмов. Я представлял себе что-то вроде ленты конвейера, на один конец которой шлепается кусок теста, а с другого сходят уже готовые *baguettes* — совершенно одинаковые по размеру, весу, цвету и форме. Уверен, что на каких-нибудь хлебных заводах именно так и происходит, но у Озе все делается иначе.

Каждая буханка изготавливается вручную, *façonnage à la main,* и это, надо сказать, пленительный процесс. Заранее взвешенные куски теста (250 граммов на багет) по очереди берут в руки, крутят, хлопают, свивают, разворачивают и щиплют до тех пор, пока они не приобретают знакомые очертания продукта, который мы привыкли видеть на полках. Это похоже на скоростную лепку скульптур. На один багет уходит не больше тридцати секунд, и, понаблюдав за изготовлением десятка, я мог бы поклясться, что не вижу в них ни малейшей разницы. Но это, конечно, не так: разница должна быть — те самые крохотные, едва заметные приметы, которые и отличают ручную работу от машинной.

Они становятся немного заметнее на следующем этапе работы, когда буханки украшают, как в случае с классическим *baguette,* — несколькими косыми надрезами сверху. У Озе их тоже делают вручную, нанося быстрые диагональные удары каким-то особым пекарским инструментом, который, как я обнаружил чуть позже, представляет собой просто остро заточенный кусок жести, вырезанный из консервной банки.

Итак, всего за несколько минут двадцать кусков теста превратились в двадцать *baguettes*. Их поочередно укладывали на присыпанный мукой холст со складочками, чтобы один батон не касался другого, а когда набралось нужное количество, отправили в нагретую духовку.

В половине пятого утра первая партия *baguettes* была готова. Батоны получились золотистыми, с чуть более поджаристыми кончиками. В жару духовки надрезы на верхней корочке расширились и теперь выглядели так, будто пекарь делал их указательным пальцем.

Жерар взял один из батонов, поднес его к носу и обнюхал придирчиво, как сомелье пробку. Потом он перевернул и несколько раз постучал по плоской обратной стороне костяшками пальцев. Раздался звук, похожий на приглушенную барабанную дробь.

— Так тоже можно проверять качество хлеба, — объяснил он

мне. — По звуку сразу понятно, правильно ли он выпечен.

Жерар передал батон мне, и я на всякий случай тоже постучал. *Baguette* оказался совсем легким, как будто полым внутри. Я слегка сжал его: твердый и в тоже время мягкий. Я понюхал. Ммм-м! Интересно, когда пекари завтракают? Мне хотелось верить, что уже скоро.

Этот стандартный, тонкий багет лучше всего съедать совсем свежим: он остается таким четыре или пять часов после выпечки, не больше («Хорошего никогда не хватает надолго», — объяснил бы Жерар). Поэтому покупатели нередко заходят в булочную дважды: утром и после полудня, чтобы купить новую партию к обеду. Буханки покрупнее дольше сохраняют свежесть, как и более плотный хлеб — такой как *pain de campagne, pain au son* и *pain complet*[7]. Тем не менее *baguettes* остаются самыми популярными и уже давно превратились в кулинарный символ Франции.

Несколько лет назад на этот священный символ было задумано покушение. Ряд беспринципных супермаркетов предприняли попытку совратить доверчивых хозяек и выбить почву из-под ног небольших пекарен, выставив на продажу багеты ценой в один франк. *Bien sûr*[8], это была лишь жалкая копия настоящего *baguette,* но зато и стоила она вдвое дешевле.

Супермаркеты явно переоценили свои силы. С независимыми пекарями Франции лучше не связываться: они приняли вызов и немедленно начали военные действия. *Aux armes, les boulangers!*[9] В Париж отправились делегации. В министерства посыпались протесты. Улицы городов украсились плакатами и листовками. Французскому хлебу, основе основ французской жизни, грозила страшная опасность.

Наконец группа независимых пекарей (и среди них Роже Озе, отец Жерара) предложила способ идентификации настоящего хлеба, испеченного традиционным способом из традиционных продуктов — своего рода торговый знак, гарантию высочайшего качества. Для этого было выбрано имя «Banette», и сегодня его можно увидеть на пакетах и специальных табличках, украшающих стены всех настоящих *boulangeries*.

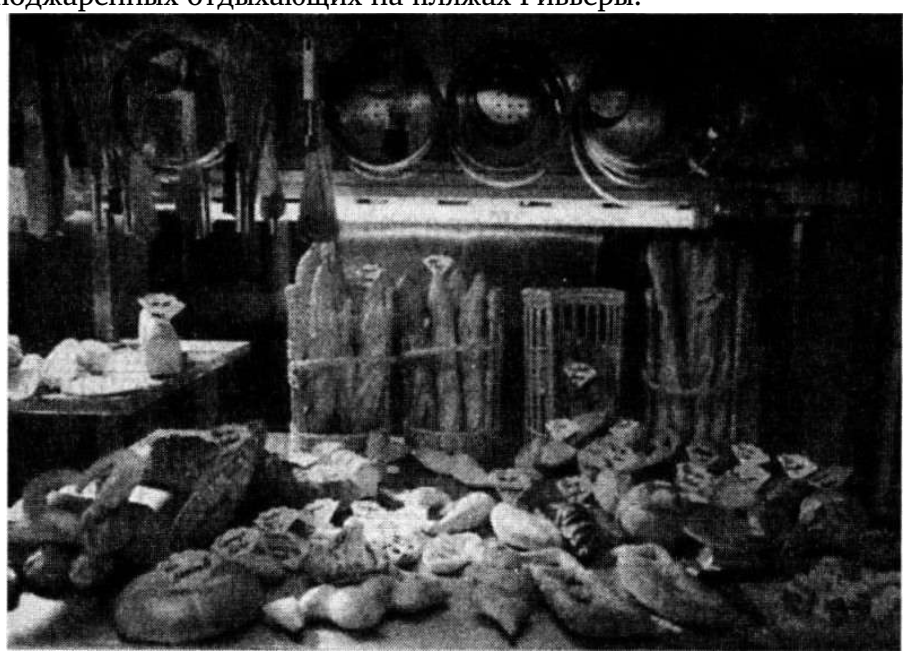
* * *

К пяти утрам работа пекарей достигла пика активности. Скорость и точность движений была невероятной: за секунды куску теста придавалась нужная форма, наверху делались надрезы, готовые партии отправлялись в горячее нутро духовок и

дверки плотно захлопывались. К концу рабочего дня более тысячи буханок и *petits pains*[10] будут слеплены, испечены и проданы.

Только после шести Жерар решил, что мы с ним заслужили завтрак. Оставив работников за их благородным трудом, мы поднялись в открытую для публики часть предприятия Озе, представляющую собой что-то среднее между магазином, кафе и художественной галереей. Вдоль одной стены расположились стулья и столики с мраморными столешницами: здесь можно выпить чашечку кофе и съесть круассан, еще дышащий жаром печи. Над ними развешаны плакаты местных художников, фотографии, памятные вещицы, и тут же на полках красуются бутылки шампанского, горшочки с домашними вареньями и сиропами и бутылочки оливкового масла с ароматом трюфелей.

Но главное здесь, конечно же, хлеб. Им занята целая стена за прилавком длиной не меньше двадцати футов. Буханки, от бледно-золотистых до шоколадно-коричневых, разложены согласно сорту и размеру и напоминают плотные ряды поджаренных отдыхающих на пляжах Ривьеры.



Небольшая часть дневного ассортимента

Когда полки заполнены товаром, столы и столики выставляются на улицу. Никто ни секунды не сомневается в том, что солнце будет сиять весь день, точно так же, как оно исправно это делало последние три месяца. Ставни на витринах распахиваются, жалюзи поднимаются, и в магазин просачивается сероватый утренний свет. Дверь открывается настежь и

фиксируется в таком положении. Булочная «У Озе» готова принимать клиентов.

Вероник Озе. Ее улыбки хватает на целый день

В четверть седьмого я уже забыл о том, что мне пришлось встать в половине четвертого, и чувствовал себя великолепно благодаря чашке горячего *café crème*[11] и горячему рогалику, который так приятно намазывать белым маслом и макать в кофе — еще одна восхитительная, хоть и не слишком опрятная французская привычка.

Вскоре появляется и первый в этот день покупатель с большим бумажным пакетом. Он работает в расположенном в конце улицы Отель-дю-Парк, который в августе, разумеется, забит гостями. Уходит он с большой корзинкой свежих круассанов и с пакетом, полным *baguettes*. Клиент еще не успевает выйти из булочной, как образовавшаяся на полках пустота заполняется новой продукцией.

Покупателей становится все больше. Это обычные утренние завсегдатаи. Они обмениваются рукопожатиями и традиционными поцелуями, справляются о здоровье и делах. Молодая женщина за прилавком одним ловким движением руки заворачивает каждую покупку в бумагу. Жерар, поболтав с клиентами и поправив нарушающий симметрию батон на полке, возвращается к своим духовкам.

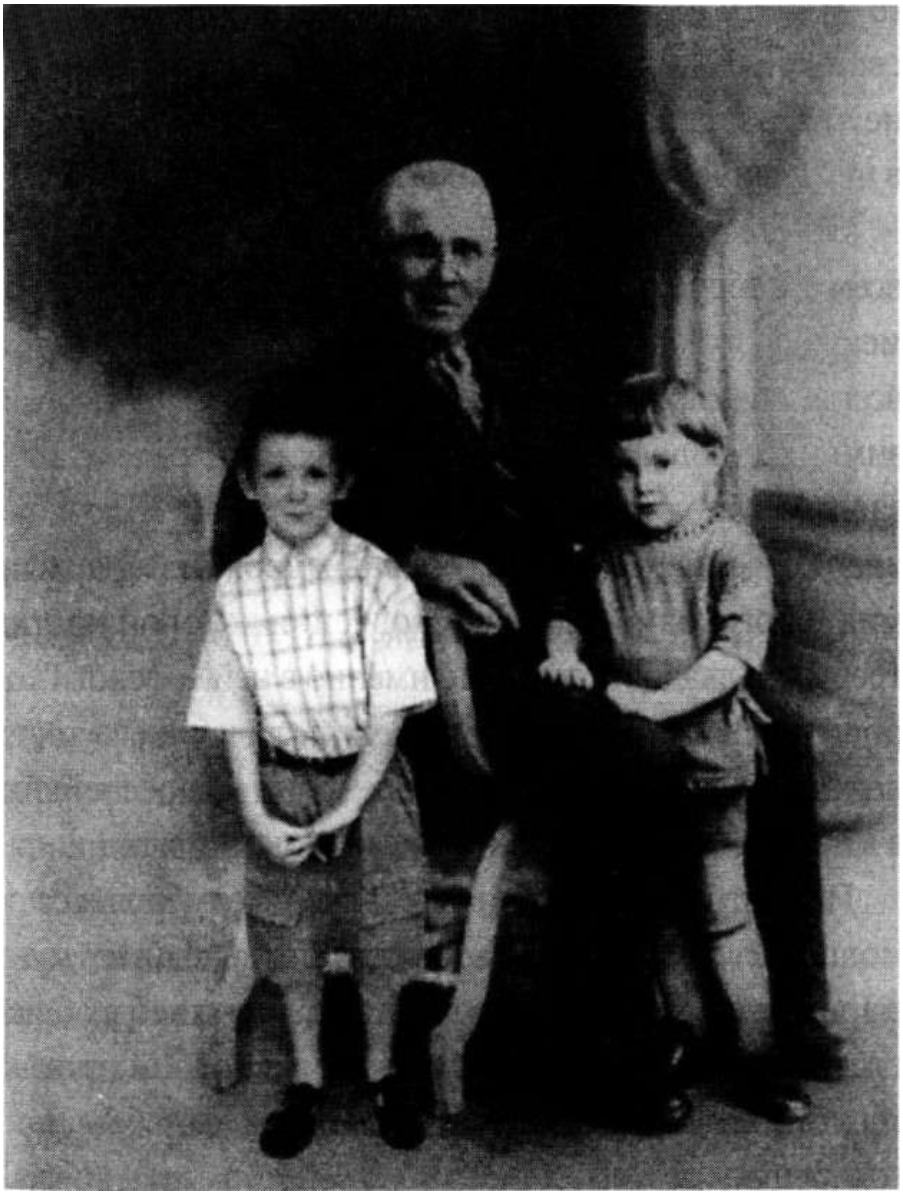
Впереди у него долгий день. Утренняя партия хлеба всего лишь первая из очень многих. В полдень на работу явится вторая смена пекарей, но Жерар останется здесь до закрытия, то есть до

шести вечера. Потом он сядет в машину и поедет домой, в Менерб, пообедает с семьей, а в десять уже будет в постели, потому что вставать ему предстоит в три часа. Я спросил, как же он выдерживает такой режим. «Привыкаешь», — пожал плечами Жерар. Но мне кажется, что дело тут не в привычке, а в особых пекарских генах.

Мука в генах

Слова Марселя Паньоля *«Je suis né dans le pétrin»* — «Я родился в кадушке с тестом» — можно запросто отнести к любому представителю четырех поколений династии Озе. Вот уже больше ста лет мужчины этой семьи выбирают профессию пекаря.

К сожалению, в Провансе к собственной истории относятся не слишком почтительно, и очень многие детали и подробности минувших дней не дошли до потомков. Однако нам известно, как работали пекари во второй половине девятнадцатого столетия, то есть в то время, когда родившийся в 1845 году прадед Жерара Озе был молодым человеком.



Прадедушка Озе

Его прозвали *«l'Ortolan»*[12], хотя никто в точности уже не может сказать почему. *Ortolan* — это птичка, любимая гурманами до такой степени, что государству пришлось взять ее под свою охрану. Трудно представить, что общего было у этой крохотной птахи с широкоплечим и мускулистым прадедушкой Озе, которого недаром называли *un homme robuste*[13]. Известно, что свой пекарский фартук ему приходилось завязывать не над, а под внушительным животиком, именуемым в пекарской

терминологии *brioche croissante*.

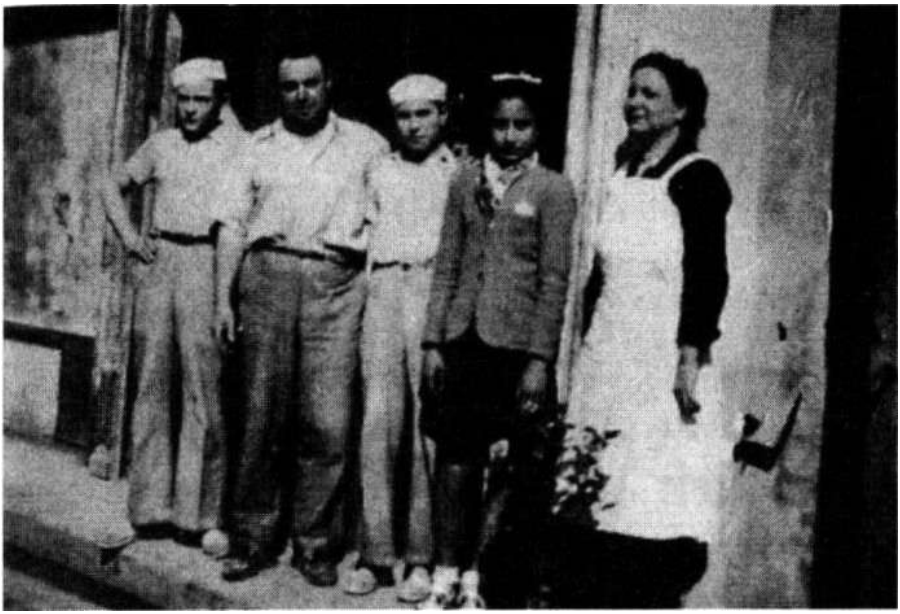
Он был странствующим пекарем и разъезжал по всему Люберону от деревни к деревне, от фермы к ферме, на повозке, запряженной мулом. Под рукой у него всегда имелась объемистая фляга с *eau de vie*[14] на случай зимних холодов и ледяного мистраля, а также щедрый запас необходимой в его работе *levain*[15]. Это основа хлебопечения, смесь натуральных дрожжей и других микроорганизмов, для изготовления которой иногда требуется двадцать дней. Но именно в ней — основа хорошего хлеба, причина брожения, делающего тесто легким и ароматным. Закваска — один из древнейших в мире примеров гастрономической магии.

Прадедушка Озе останавливался у фермеров и с помощью *levain* и своего мастерства превращал их муку в ароматные буханки. В деревнях он пек хлеб в общественных печах. Уезжая, оставлял за собой аромат теплого хлеба. Неудивительно, что везде он был долгожданным гостем.

Его сын Батистен унаследовал *métier*[16] отца, но в то время хлебопеки уже перестали странствовать и начали работать в стационарных *boulangeries*. Батистен открыл магазин в Кавайоне, в тени кафедрального собора, и пек хлеб так же, как это делал его отец.

Тогда фермеры приезжали в город раз в неделю для того, чтобы продать свои овощи и фрукты, цыплят и кроликов на большом рынке на плас дю Кло. Транспорт в те дни передвигался на четырех ногах и никуда не спешил, а потому трогаться в путь приходилось задолго до рассвета. Единственным источником света на тонущих во тьме дорогах служила масляная лампа, *le fanau,* которую прицепляли к бортику повозки. Отец Жерара вспоминал, как маленьким мальчиком отправлялся в такую экспедицию со своим старым дядюшкой. Тот зажигал лампу, повозка трогалась с места, и старик тут же засыпал. Лошадь сама прекрасно знала дорогу, а при въезде в город без напоминаний останавливалась у любимого кафе хозяина.

В 1939 году за дело взялось новое поколение: Роже Озе надел белый фартук и принялся вникать в тонкости ремесла. В 1947-м у него уже была собственная *boulangerie* в Опеде, а в 1951-м он переехал в Кавайон, на то самое место, где и сейчас работает его сын. Сам Роже давно уже ушел на покой, но частенько заглядывает в пекарню, интересуется делами и подолгу рассматривает висящие на стенах фотографии, на которых запечатлены самые памятные моменты его славной карьеры.



Роже Озе (крайний слева), 1941

Отдав хлебу пятьдесят лет, Роже, вместо того чтобы спокойно уйти на пенсию и отдохнуть от жара печей, решил покорить новую профессиональную вершину. Он вступил в борьбу за высшую награду пекарей — звание *Meilleur Ouvrier de France*[17].

Само собой, в этом конкурсе участвуют только пекари, освоившие все тонкости своего ремесла. Но этого мало: для победы надо быть истинным художником, скульптором, способным создать *une pièce artistique*[18]. Участники могут запечатлеть в тесте любой объект: человеческое лицо, животное, букет цветов, гроздь винограда, музыкальный инструмент и даже архитектурное сооружение. Роже остановил свой выбор на последнем: он решил построить Эйфелеву башню, которая в том году как раз праздновала свой столетний юбилей.

Отец и сын — Роже и Жерар Озе

Трудно представить, сколько терпения и таланта требуется для того, чтобы создать модель столь сложного сооружения в любом материале, даже в твердом дереве или металле, не говоря уже о мягком, пластичном тесте. И ведь ее надо не только слепить, но и правильно испечь: одно неверное движение пальца или ошибочно рассчитанная температура в духовке — и ваше произведение превратится в бесформенную лепешку.

Роже оставил описание создания этого шедевра, которое больше напоминает инженерный проект:

> Из картона сделать каркас башни с четырьмя стенками размером 9 на 23¾ дюйма. Покрыть сверху бумагой для выпекания, изнутри промазанной клеем и укрепленной полосками из пресс-папье, чтобы избежать деформации при нагревании. Слепить четыре стенки башни и скрепить их тонкими полосками теста. Сразу же поместить в морозильную камеру.
>
> Выпекать во вращающейся духовке, нагретой до 180°. Выключить духовку и оставить изделие внутри на сорок пять минут. Ребра башни, как и внутренние детали, выпекать отдельно и позже прикрепить с помощью пищевой пасты.

Добавить украшения, изображающие булыжную мостовую у основания башни, цветочный орнамент в честь ее юбилея и колосья пшеницы как символ профессии. *Et voilà.*

Роже создал свой шедевр и получил награду. К сожалению, позже, когда башня была выставлена в витрине его магазина, кто-то неосторожно задел ее, она упала и развалилась на части. Но остались фотография, медаль и уважение к мастеру, который вкладывает в работу душу.

Башня Озе

Хлеб: рецепты и хитрости ремесла

Настоящие мастера своего дела нередко страдают особой формой скромности и уверяют, что их искусство не требует почти никаких усилий и доступно практически каждому. «Это же так просто, — совершенно искренне уверяют они. — Да я за пять минут научу вас делать то же самое».

Несколько раз я и сам попадался на эту удочку и, доверившись мнению знатоков, храбро брался за верховую езду, выращивание роз и изготовление омлета. Во всех случаях специалисты утверждали, что я легко освою эти занятия при помощи всего нескольких несложных советов. Я старательно следовал этим рекомендациям, и каждый раз дело оканчивалось полным крахом.

И вот еще один признанный эксперт, Жерар Озе, пытается доказать мне, что хороший хлеб может печь каждый.

— Даже я? — недоверчиво спрашиваю я.

Пару минут он пристально разглядывает меня, явно испытывая некоторые сомнения, но наконец все-таки кивает:

— Да, даже ты.

И Жерар начинает объяснять мне, что выпечка хорошего хлеба зависит от трех очень простых вещей: использования только лучших ингредиентов — *nobles, sains et frais,* по его словам, благородных, здоровых и свежих, — наличия базового оборудования и от умения считать до пятидесяти шести. Добавлю, что 56 °C — это суммарная температура воздуха на кухне, муки и воды — подробнее я расскажу об этом позже. Если эти условия соблюдены, уверяет Жерар, все остальное предельно просто.

Итак, вам понадобятся кухонные весы, духовой шкаф с хорошим камнем или плитой, пшеничная мука сорта 55 или 65, столовая соль, дрожжи и чистая вода. Если все это у вас имеется, можете смело браться за дело. Вы увидите, что начнем мы с

самых простых, классических рецептов, а потом перейдем к более сложным и амбициозным, с использованием трав, специй, фруктов и орехов. Не надо их бояться: когда вы освоите базовую технику, вам будет подвластно все.

Помните: *«Le pain est l’une des plus belles créations de l’homme»*[19].

Хлеб по рецептам Жерара Озе

Хлеб — это один из самых древних источников радости на свете, а потому, тщательно следуя инструкциям Жерара Озе, вы легко сможете доставить радость себе, своей семье и друзьям.

В его рецептах используются только натуральные и традиционные продукты. Многие из них люди научились соединять много веков назад, когда крестьяне, сами выпекавшие хлеб, захотели внести в свою обычную еду разнообразие и стали добавлять к муке и воде оливки, сыр, тимьян, орехи, бекон, молоко и так далее — все, что росло или производилось у них на фермах.

Жерар, как правило, выбирает только те добавки, которые подчеркивают, а не перебивают неповторимый аромат и вкус свежего хлеба. С той же целью он использует только пшеничную муку. Советую и вам поступать так же.

Сам Жерар отдает предпочтение свежим (прессованным) дрожжам, которые добавляет прямо в смесь муки и соли. Купить свежие дрожжи можно в некоторых булочных, в магазинах здорового питания или в кулинариях. Они должны быть кремового цвета, упругими и влажными на ощупь. Кроме того, для них характерен приятный запах брожения. Завернув в пленку, их можно хранить в холодильнике три дня, а в морозильной камере — до трех месяцев.

Помимо свежих можно использовать традиционные сухие или сухие быстродействующие (мгновенные) дрожжи. В этом случае просто тщательно следуйте инструкции на упаковке.

Традиционные, или обычные, сухие активные дрожжи

Для их производства свежие дрожжи обезвоживаются и прессуются, в результате чего получаются мелкие гранулы. Их остается только смешать с теплой жидкостью (добавив в нее щепотку сахара для активации), закрыть чем-нибудь и оставить в теплом месте минут на пятнадцать, до появления на поверхности пузырьков. После этого их можно использовать как свежие дрожжи, и помните, что с ними хлебное тесто должно подниматься/расстаиваться два раза.

Быстродействующие, или мгновенные, дрожжи

Производятся путем добавления в сухие дрожжи аскорбиновой кислоты (витамина С), в результате чего процесс ферментации ускоряется. При использовании быстродействующих дрожжей тесту достаточно подняться всего один раз. Их не надо предварительно растворять — достаточно просто смешать с мукой, перед тем как добавлять к ней теплую жидкость.

И наконец, позвольте напомнить вам о крайне важном для успешного хлебопечения правиле «56». Как я уже говорил, оно означает, что в сумме температура воздуха у вас на кухне, муки и воды должна составлять 56 °С. Например:

Температура воздуха: 22°
Температура муки: 20°
Температура воды: 14°

Отдельные значения могут меняться на несколько градусов, но сумма должна оставаться неизменной. Обещаю, что больше не стану утомлять вас техническими подробностями.

Шесть важных подсказок:

• Используйте французскую пшеничную муку типа 55 или 65, которую можно купить в крупных супермаркетах или заказать через Интернет. Кроме того, годится итальянская мука типа «0» или любая очень сильная хлебопекарная мука высшего сорта.

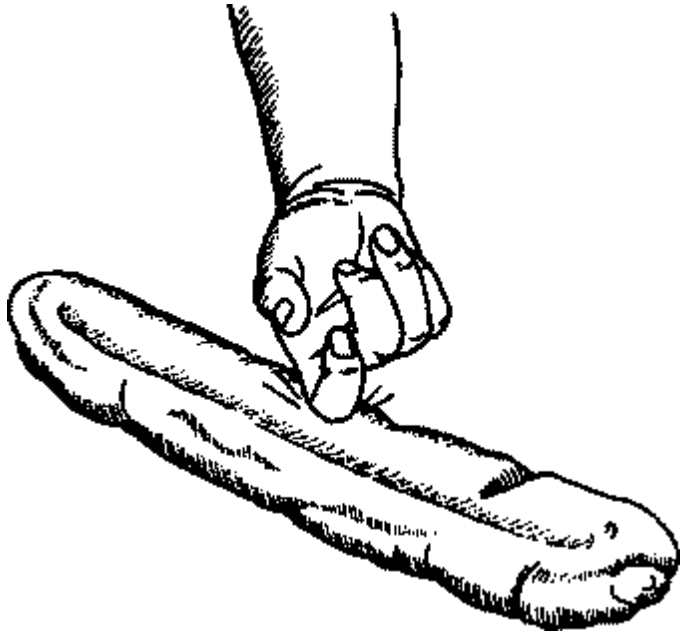
• Чем точнее вам удастся следовать правилу «56», тем больше ваша продукция будет похожа на профессиональную. Однако отличных результатов можно достичь и более простым способом:

вместо холодной используйте воду комнатной температуры и оставляйте тесто подниматься в теплом месте. В таком случае, возможно, придется немного изменить время расстаивания.

• Надрезы для украшения батона не надо делать слишком глубокими. Держите нож или бритву почти горизонтально и лишь чуть-чуть надрезайте поверхность.

• Когда хлеб находится в духовке, можно опрыскать ее стенки водой, но после этого сразу же плотно закрыть дверцу, чтобы пар остался внутри.

• Чтобы проверить, хорошо ли пропекся ваш хлеб, постучите по нижней стороне костяшками пальцев. Звук должен быть гулким.



• Жерар считает, что взвешивать жидкости гораздо удобнее, чем измерять их объем. Поэтому во всех рецептах количество жидкости будет указано в граммах.

Все остальное — магия.

Продукты, которые потребуются более опытному пекарю

Освоив выпечку собственных *baguettes* и *boules,* вы скорее всего захотите расширить свой репертуар и попытаетесь изготовить очень популярные и вкусные батоны с разнообразными добавками: *pain aux olives, pain aux oignons, pain à l'ail*[20]. В этом случае вам понадобятся перечисленные ниже ингредиенты.

Само собой разумеется, все они должны быть наивысшего качества. В отличие от вина, ни один из них не улучшается с возрастом, и будет крайне досадно обнаружить в только что испеченном хлебе прогорклое оливковое масло, сморщенные, сухие оливки и прошлогодний чеснок. Поэтому проявите твердость и выбирайте только самые свежие продукты.

Оливки и оливковое масло

Многие считают оливки, или маслины, только приятным дополнением к аперитиву. Однако пекари относятся к ним как к драгоценным украшениям своих изделий. Зеленые и сочные или черные и жирные, чуть горьковатые на вкус, они очень аппетитно смотрятся на срезе пухлого батона. Жерар Озе и другие прославленные пекари их не жалеют, а к тому же стараются, чтобы кусочки были солидного размера и не напоминали мелкую крошку. Если вы желаете в точности следовать рецептам Озе, оливки должны быть родом из Прованса.

Масло годится только свежее, холодного отжима и экстрадевственное (для людей последнее условие недопустимо, для оливкового масла оно означает, что его кислотность не должна превышать одного процента).

Лук

Тут все зависит от вашего личного вкуса. Некоторые предпочитают, чтобы лук в тесте был хрустящим, почти сырым и

сохранял часть своей горечи. Другие любят нежный, сладковатый, поджаренный в смеси оливкового и сливочного масел. Попробуйте и так и эдак, пригласите на дегустацию друзей и выберите, что больше нравится вам и им.

Чеснок

Строители египетских пирамид однажды объявили забастовку только потому, что им вовремя не доставили ежедневную порцию чеснока. Греческие борцы и римские гладиаторы в больших количествах ели сырой чеснок, считая, что он придает им силы и мужество. И даже современная медицина не смогла найти для защиты от вампиров средства более надежного, чем зубчик чеснока. В руках хорошего пекаря этот самый сильнодействующий член лукового семейства добавит вкусу хлеба своеобразие и приятную пикантность. В неумелых руках он может забить все остальные запахи и вкусы, а потому использовать его надо с осторожностью.

NB: в середине каждого зубчика имеется *germe,* или маленький зеленый росток, который непременно надо удалить.

Шафран

Как известно, шафран добывают из тычинок крокусов. Их собирают вручную, и для изготовления пятисот граммов шафрана требуется почти семьдесят тысяч цветков. Неудивительно, что это самая дорогая из пряностей. К счастью, его и требуется совсем немного. Хлеб с шафраном идеально подходит к буйабесу, а если вам нравится его вкус, то и к любому рыбному супу, плову, паэлье или ризотто, в рецептах которых упоминается шафран.

Освоив эти вариации, вы, возможно, захотите использовать и более экзотические добавки: анчоусы, грецкие орехи, сыр рокфор, бекон, миндаль, тимьян. Дерзайте: хлеб представляет собой прекрасный фон для самых разнообразных оттенков вкуса и фактуры. Но, как и в случае с оливками, луком и чесноком, используйте продукты только самого высокого качества. Вы найдете в этой книге все основные рецепты, а дальше можете сколько угодно экспериментировать в поисках того, что придется по вкусу именно вам. А угощая друзей, не забывайте смачно поцеловать кончики пальцев и похвастаться: «Это мой собственный хлеб».

Имейте в виду, что:

Во всех рецептах используйте средний размер яиц, если он не оговорен особо.

В рецептах приведена температура выпечки для газовых и электрических духовок. Помните, что, если в вашей духовке имеется вентилятор, температуру необходимо слегка снизить (примерно на двадцать градусов) и соответственно изменить время готовки. Более точные сведения вы можете найти в инструкции производителя духовки.

Традиционное тесто для хлеба

Baguettes

Получается три или четыре багета длиной 25–30 сантиметров.

400 г обычной пшеничной муки
100 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 280 г воды

В большой миске смешайте муку и соль (иллюстрация 1). В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи (иллюстрация 2). Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости (иллюстрация 3). Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пищевой пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться 30–45 минут или до тех пор, пока не удвоится в объеме.

Разделите тесто на три или четыре равные части и сформируйте из каждой *bâtard*[21] (позже из них вы сделаете багеты) (иллюстрация 4). Положите *bâtards* на присыпанное мукой полотенце и прикройте, чтобы поверхность не подсохла. Оставьте их расстаиваться еще на 20–25 минут или до увеличения объема в два раза.

Для формирования багетов растяните каждый *bâtard* в прямоугольник, хорошенько обомните его, чтобы избавиться от углекислого газа (иллюстрация 5), несколько раз сложите краями внутрь (иллюстрация 6), придайте нужную форму и скатайте три-четыре багета длиной 25–30 сантиметров (иллюстрация 7).

Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25° на 30–45 минут или до тех пор, пока багеты не

удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите багеты на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько косых надрезов (иллюстрация 8). Перед тем как помещать их в духовку, при помощи пульверизатора впрысните туда воду и немедленно закройте дверцу. Пар внутри духовки способствует образованию на багетах хрустящей корочки. Поставьте хлеб в духовку и в первые 2 минуты выпечки еще пару раз опрыскайте ее стенки водой. Выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук (иллюстрация 9). Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Иллюстрация 1

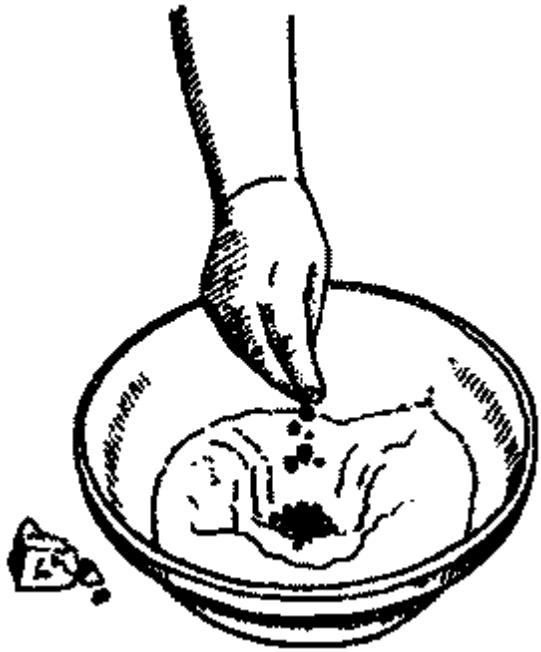


Иллюстрация 2

Иллюстрация 3

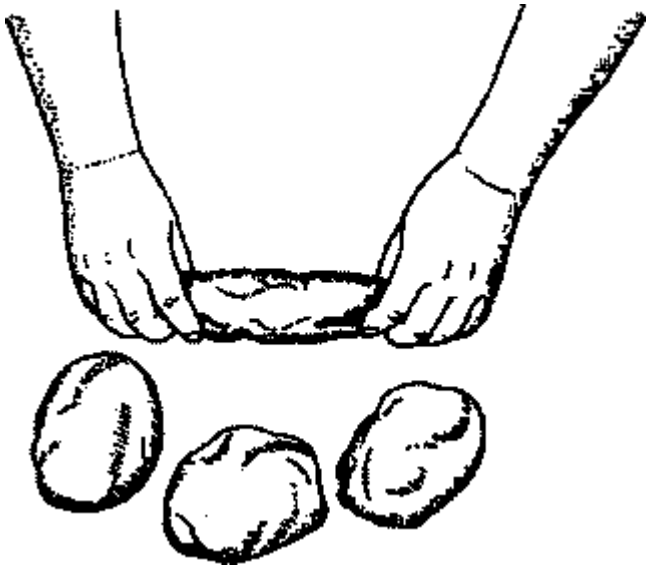


Иллюстрация 4

Иллюстрация 5

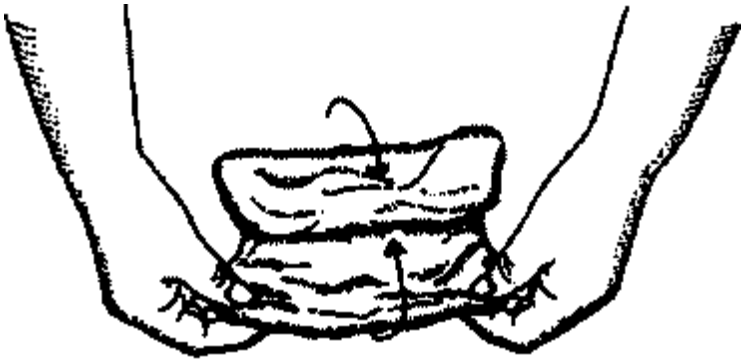


Иллюстрация 6

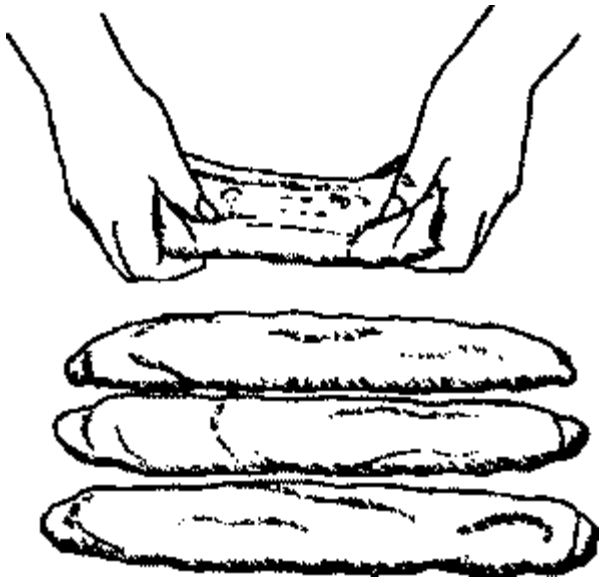


Иллюстрация 7

Иллюстрация 8

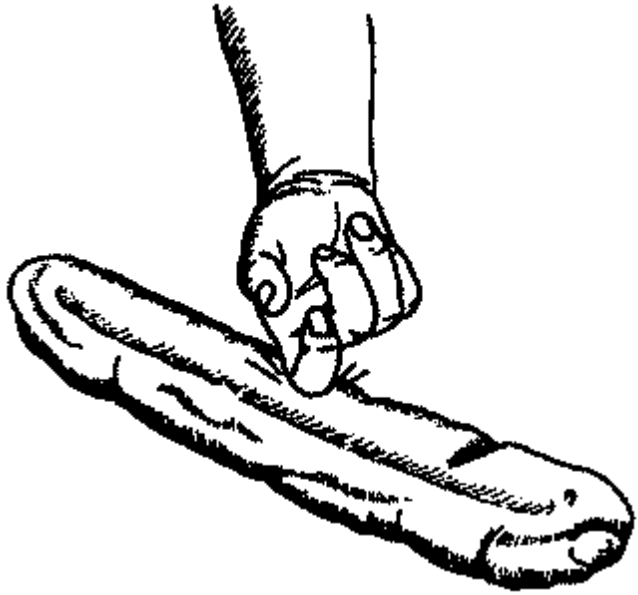
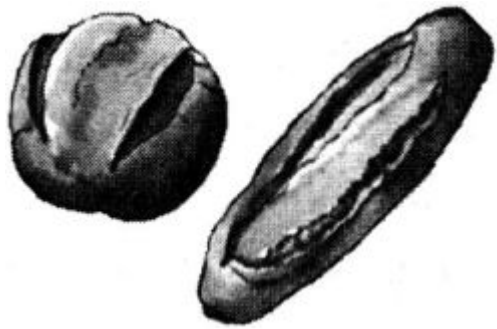


Иллюстрация 9

В глухие и темные времена четырнадцатого столетия, когда папы правили христианским миром из своего дворца в Авиньоне, наказание за выпечку некачественного хлеба отливалось суровостью. Недобросовестного пекаря раздевали почти догола и привязывали к столбу перед входом в его пекарню, а всем проходящим мимо жителям Авиньона предписывалось бить его палкой. Что, несомненно, способствовало повышению качества продукции.

Традиционное тесто для хлеба

Boules et Bâtards



Из этого количества продуктов получается две традиционные французские *boules* (круглый хлеб) диаметром 15–20 сантиметров или пара *bâtards* (популярные буханки в форме торпеды) длиной 20–30 сантиметров.

250 г обычной пшеничной муки
250 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 300 г воды

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться 30–45 минут или до тех пор, пока не удвоится в объеме.

Разделите тесто на две равные части и сформируйте из каждой гладкий шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась

подсохшая корочка. Оставьте подниматься еще на 20–25 минут или до увеличения объема в два раза.

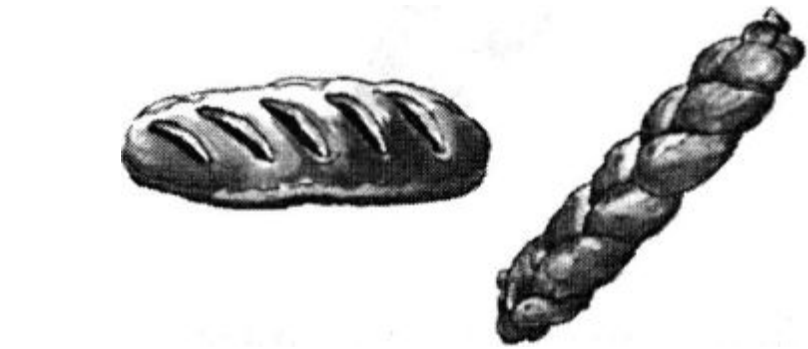
После этого хорошенько обомните тесто, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте из него лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму двух круглых *boules* или продолговатых *bâtards*. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25° на 30–45 минут или до тех пор, пока они не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Перед тем как помещать хлеб в духовку, при помощи пульверизатора впрысните туда воду и немедленно закройте дверцу. Пар внутри духовки способствует образованию на хлебе хрустящей корочки. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Как формировать épi, или буханку в форме листочка

Эти симпатичные буханки формируют, нанося ножницами глубокие надрезы на края *bâtards*. Делать это надо прямо перед тем, как ставить хлеб в духовку.

Традиционное тесто-основа для хлеба



Этот рецепт теста-основы семья Озе успешно использует вот уже несколько поколений. Меняя комбинации жидкостей (вода, вино и оливковое масло, к примеру) и добавляя к базовому тесту сухофрукты, орехи, оливки, травы, лук, чеснок или сладкую тыкву, вы можете создать массу вариантов конечного продукта — от острых и пикантных до сладких. Из этого теста можно формировать и батоны с начинкой, так называемые «лесенки» (*fougasses*), и плетенки. Все рецепты, следующие за этим, созданы на его основе. И напоминаю, что хлеб Жерара Озе лучше всего есть в тот день, когда он выпечен.

Продукты на три-четыре буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 300 г воды

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 20 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25–30 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Когда-то давным-давно, еще до того, как люди изобрели батоны, евреи в Провансе пекли свои особые хлеба. Одни были круглыми, по форме похожими на торт. Их пекли, бросая в кипящее масло куски теста, а потом обмакивали в варенье и ели. Другие начиняли медом, смешанным с вишнями.

Простые варианты на базе теста-основы

Хлеб с тимьяном

Pain au Thym

Этот хлеб со свежими листьями тимьяна наполнит вашу кухню неповторимым ароматом Прованса. В магазине Озе он пользуется большой популярностью. Особенно хорош с козьим сыром, а также для того, чтобы подбирать им густую подливку мясных блюд.

Продукты на две-три буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г мелко нарезанного свежего тимьяна
15 г свежих дрожжей
приблизительно 300 г воды

В большой миске смешайте муку и соль, а потом прибавьте к ним нарезанный тимьян. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась сухая

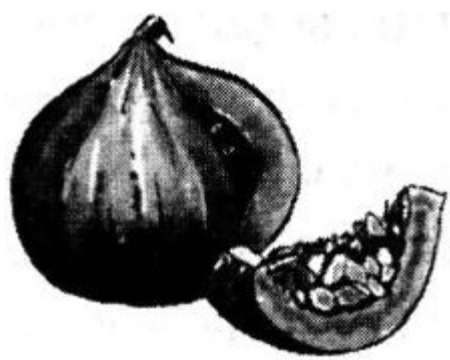
корочка. Оставьте расстаиваться еще на 30 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб с тыквой

Pain au Poitron



Деревенский хлеб с крошечными кубиками сладкой тыквы, посыпанными черным перцем, вкуснее всего макать в суп. Фермеры любят делать из него сухари, которые кладут в бульон.

Продукты на две-три буханки:

200 г очищенной от кожицы и семян тыквы, нарезанной на мелкие кубики

свежемолотый черный перец по вкусу

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55,

если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 300 г воды

Посыпьте кусочки тыквы (или кабачка) свежемолотым перцем и пока отставьте в сторону. В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости, постепенно добавляя кусочки тыквы так, чтобы они равномерно распределились по тесту. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

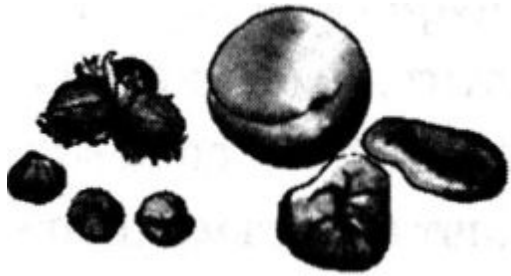
Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25–30 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 35 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб с абрикосами и фундуком

Pain aux Abricots et Noisettes



Намажьте кусочек этого хлеба сливочным или ореховым маслом, джемом или медом, налейте себе чашку чая — и лучшего завтрака просто не придумать. А если хотите побаловать себя и своих друзей, поджарьте его на сковородке или на гриле и подайте с фуа-гра.

Продукты на две буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 300 г воды
100 г мелко нарубленных сушеных абрикосов (кураги)
100 г измельченных лесных орехов

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски, постепенно прибавляя к нему орехи и курагу. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 30 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы

избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 30 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб с рокфором (сыр с голубой плесенью)

Pain au Roquefort

Одно из самых изысканных творений Жерара Озе, которое вызывает почти наркотическую зависимость: решив полакомиться одним кусочком, вы незаметно для себя отрежете и второй, и третий, и так до тех пор, пока не кончится буханка. Этот хлеб бесподобен с зеленым салатом и зажаренным на гриле мясом. Дайте рокфору хорошо размягчиться, перед тем как добавлять его в тесто.

NB: обратите внимание на то, что, поскольку часть влажности сыра передается тесту, воды в этом рецепте требуется меньше, чем в предыдущих.

Продукты на две-три буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)

10 г соли

15 г свежих дрожжей
150 г размягченного сыра рокфор
приблизительно 200 г воды

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Туда же положите размягченный рокфор. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой, дрожжами и сыром.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °С) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте подниматься еще на 30 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите буханки на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб чесночный

Pain à l'Ali

Прямо к тесту этих невероятно аппетитных батонов добавляются крошечные кусочки чеснока. С теплым куском такого хлеба любой сыр покажется изумительно вкусным. Не забывайте, что чеснок должен быть самым свежим и что его следует не давить, а рубить ножом.

NB: это тесто должно быть немного круче, чем тесто-основа, а потому, как указано ниже, в него следует добавлять меньше воды.

Продукты на две-три буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 250 г воды
6–8 зубчиков чеснока, измельченных и обвалянных в небольшом количестве муки

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Постепенно добавляйте чеснок, при этом стараясь не давить кусочки. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Помните, что оно будет немного круче, чем в предыдущих рецептах. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 15 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 25 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите хлеб на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Когда-то давно говорилось: «Monsieur, если на улице вы встретите пекаря — снимите шляпу. Он заслуживает вашего уважения».

Хлеб, приготовленный с вином

Хлеб с красным вином и грецкими орехами

Pain aux Noix et Vin Rouge

Не жалейте орехов, если хотите, чтобы потом они попадались в каждом розоватом кусочке хлеба. Он идеально сочетается со всеми сортами сыра, а также с простым зеленым салатом, заправленным оливковым маслом.

Продукты на две-три буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
150 г красного вина
приблизительно 150 г воды
300 г измельченных грецких орехов

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление красное вино и воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с жидкостью и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски, постепенно добавляя измельченные грецкие орехи. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 ˚C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 15 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая примерно по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 35 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите буханки на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб с луком и белым вином

Pain aux Oignons et Vin Blanc

Из этого хлеба с тонким ароматом поджаренного лука и белого вина хорошо делать гренки и потом макать их в горячий суп.

Продукты на две-три буханки:

25 г сливочного масла
300 г нарезанного лука
150 г белого вина

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 150 г воды

Растопите на сковороде сливочное масло, положите туда лук и в течение 10 минут обжаривайте его на небольшом огне до мягкости. Добавьте 50 граммов белого вина и, помешивая, доведите до кипения. Снимите сковороду с огня, отделите лук от жидкости и поставьте их охлаждаться отдельно.

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно добавляйте в углубление жидкость со сковородки, остальное вино и воду и, подгребая рукой муку, замесите мягкое тесто.

Месите его минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски, постепенно добавляя лук. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 ˚C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 20 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25˚ на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230˚ (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите буханки на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200˚ (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб винодела

Pain au Vigneron

Среди постоянных покупателей Озе этот хлеб, густо усеянный орехами и сладким изюмом, пользуется особой популярностью осенью. Из него можно делать чудесные тосты для завтрака и мазать их маслом, джемом или медом. А если вам хочется чего-нибудь оригинального, предложите их к фуа-гра или сыру.

Продукты на две-три буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
200 г красного вина
приблизительно 100 г воды
50 г изюма
50 г измельченного миндаля
50 г измельченного фундука
20 г кедровых орешков
20 г фисташек

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление красное вино и воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с жидкостью и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет

отставать от стенок миски, постепенно добавляя изюм и орехи. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 ˚С) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25˚ на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230˚ (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите хлеб на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200˚ (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб с беконом

Pain au Bacon

Хрустящие кусочки поджаренного бекона придают этому деревенскому хлебу удивительный аромат, который не меркнет даже в сочетании с такими сильными блюдами, как *choucroute* и

cassoulet[22]. Хорош он также с супом и овощами.

Продукты на две-три буханки:

200 г нежирной спинки бекона (можно подкопченной)
100 г белого вина
500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
приблизительно 200 г воды

Нарежьте бекон мелкими кусочками или тонкими полосками. Поджарьте его на среднем огне на сковороде с антипригарным покрытием, несколько раз переворачивая. Добавьте белое вино и, помешивая, доведите до кипения. Снимите сковороду с огня, отделите бекон от жидкости и охладите их отдельно.

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и вино, в котором готовился бекон, и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с жидкостью и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски, постепенно добавляя охлажденные кусочки бекона. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 ˚C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 30 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте подниматься при температуре 25˚ на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230˚ (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите хлеб на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при

помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Когда традиционные методы деревенской дипломатии не приносили требуемых результатов, крестьяне Прованса прибегали к помощи хлеба. Раз в год, рождественским утром, жители деревни приносили собственноручно испеченный хлеб к фонтану и оставляли его на бортике, а домой забирали буханку, изготовленную соседями. Считалось, что таким образом восстанавливаются добрые отношения, по той или иной причине пострадавшие в течение года.

Хлеб с оливковым маслом

Хлеб с зелеными и черными оливками

Pain aux Olives

Этого хлеба надолго не хватает, потому что от него то и дело норовишь отщипнуть кусочек. Порезанный на маленькие квадратики, он будет весьма уместен на подносе с закусками, сыром и соусами. Хорош он и с горячими мясными блюдами, и с зеленым салатом, заправленным оливковым маслом, и вообще с любыми салатами.

Продукты на две-три буханки:

100 г измельченных черных оливок без косточек

100 г измельченных зеленых оливок без косточек

10 г измельченных свежих *herbes de Provence*[23]: тимьян, розмарин, базилик, орегано и чабер

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)

10 г соли

15 г свежих дрожжей

100 г нерафинированного оливкового масла холодного отжима

приблизительно 200 г воды

В большой миске смешайте муку и соль, а потом прибавьте к ним нарезанный тимьян. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °С) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте подниматься еще на 30 минут.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформируйте лепешки и несколько раз сложите их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 25 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Хлеб рыбацкий

Pain Bouillabaisse

Этот хлеб назван так в честь знаменитого рыбного супа и

содержит те же добавки, что и буйабес: шафран, фенхель, чеснок и *herbes de Provence*. Из него хорошо делать небольшие квадратные тосты, поджаренные на гриле или масле, и украшать их кусочком маринованной рыбы или бросать в рыбный суп. Не менее вкусен он и с чесночным майонезом *(Provençal aioli)*.

Продукты на две-три буханки:

щедрая щепотка шафрана
приблизительно 200 г воды
500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
100 г оливкового масла холодного отжима
10 г семян фенхеля
5 г мелко порубленных свежих *herbes de Provence:* тимьян, розмарин, базилик, орегано, чабер
10 г мелко порубленного и слегка присыпанного мукой чеснока

Залейте шафран небольшим количеством теплой воды и пока отставьте в сторону. В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Медленно лейте в углубление оливковое масло, разведенный шафран, воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с жидкостью и дрожжами, постепенно добавляя травы и семена фенхеля.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. В конце добавьте измельченный чеснок и постарайтесь не раздавить кусочки. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 30 минут.

Разделите тесто на две-три равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут.

После этого надо хорошенько обмять каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформировать плоские лепешки и несколько раз сложить их краями внутрь, придав форму буханок,

каждая по 25 сантиметров длиной (или длиннее, если вы собираетесь использовать их в качестве закуски). Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 230° (для газовых духовок — уровень нагрева 8). Осторожно переложите батоны на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте 10–15 минут, потом убавьте температуру до 200° (уровень нагрева 6) и выпекайте еще 10–15 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

> *Если вы имеете основания подозревать, что вас сглазили, знайте, что спасение можно легко найти в ближайшей boulangerie. Заверните кусочек хлеба в чистую белую салфетку и утром отдайте его первому же встреченному вами человеку. Сглаз будет снят.*

Хлеб сладкий дрожжевой

Молочный хлеб

Pain au Lait

Этот небольшой батон, в первую очередь предназначенный для завтрака (он замечательно вкусен с маслом, джемом или медом), хорош и для сэндвичей. Жерар любит есть его с сыром или ветчиной, но охотно признает, что и сочетание с маслом и растопленным шоколадом получается весьма удачным. Обычно молочный хлеб печется в виде торпеды, а по особым случаям из него можно делать плетенку.

Продукты на три-четыре буханки:

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
20 г размягченного сливочного масла
30 г сухого молока
20 г сахарной пудры
приблизительно 250 г воды
1 взбитое яйцо для глазировки (на ваше усмотрение)

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Добавьте размягченное сливочное масло, сухое молоко и сахарную пудру. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее

с водой.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °С) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 20 минут.

Разделите тесто на три-четыре равные части и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте подниматься еще на 20 минут.

После этого надо хорошенько обмять каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, сформировать плоские лепешки и несколько раз сложить их краями внутрь, придав форму буханок, каждая по 15–20 сантиметров длиной. Поместите их на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 220° (для газовых духовок — уровень нагрева 7). Осторожно переложите буханки на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и при помощи кисточки легко смочите водой или взбитым яйцом. Острым ножом, бритвой или ножницами сделайте на поверхности несколько небольших надрезов. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте примерно 20 минут, если хотите мягкую корочку, или 25 минут, если хотите, чтобы она была более хрустящей, или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Для придания нового вкуса сверху молочный хлеб можно посыпать кунжутом или сахарным песком.

Из этого теста можно испечь и плетенку или «косичку». Для этого сделайте из теста три небольших шара (каждый примерно по 100 граммов) и дайте им полежать минут 15. Потом вытяните их в длину так, чтобы получились короткие жгуты. Слепите жгуты с одного конца и заплетите в косичку и на конце снова плотно слепите. Проделайте то же самое с оставшимся тестом. Время выпечки для маленьких плетенок надо уменьшить до 10–15 минут.

Хлеб «Лесенка»

Fougasse

На первый взгляд это изделие может показаться довольно сложным, но на самом деле оно представляет собой обычный батон, расплющенный, украшенный декоративными надрезами и сложенный пополам так, чтобы вместить сладкую или острую начинку.

Продукты на шесть *fougasses:*

500 г сильной хлебопекарной муки (французской T55, если найдете)
10 г соли
15 г свежих дрожжей
50 г размягченного сливочного масла
25 г сахарной пудры
приблизительно 250 г воды
взбитое яйцо для глазировки

В большой миске смешайте муку и соль. В середине сделайте углубление и покрошите туда дрожжи. Добавьте размягченное масло и сахарную пудру. Медленно лейте в углубление воду и, подгребая рукой муку, смешивайте ее с водой и дрожжами.

Месите тесто минут 5 или до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками еще 5 минут или до гладкости. Сформируйте из теста шар и положите его в смазанную растительным маслом миску. Сверху закройте пленкой или влажным полотенцем и оставьте подниматься в теплом (примерно 25 °C) месте, подальше от сквозняков. Тесто должно расстаиваться около 20 минут.

Разделите тесто на шесть равных частей и сформируйте из каждой шар. Положите на присыпанное мукой полотенце и прикройте сверху, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Оставьте расстаиваться еще на 20 минут или до тех пор, пока не удвоится в объеме.

После этого хорошенько обомните каждую порцию, чтобы избавиться от углекислого газа, аккуратно раскатайте куски теста скалкой так, чтобы в результате получились овалы размером

примерно 15 × 20 сантиметров. На половину каждого положите любую начинку (см. ниже), оставляя по краю примерно сантиметр теста. На не занятой начинкой половине овала сделайте несколько косых надрезов (см. иллюстрацию), закройте ею начинку и плотно запечатайте края. Поместите *fougasses* на чистое, слегка присыпанное мукой полотенце, прикройте сверху и оставьте расстаиваться при температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме.

За это время нагрейте духовку до 220° (для газовых духовок — уровень нагрева 7). Осторожно переложите *fougasses* на присыпанный мукой или смазанный маслом противень и с помощью кисточки смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте примерно 20 минут или до тех пор, пока хлеб не поднимется и при постукивании по низу не будет издавать гулкий звук. Достав из духовки, положите его остывать на решетку.

Острые начинки

Вы можете начинить *fougasses* тапенадом (пастой из оливок), либо томатным соусом с мелко нарезанными острыми колбасками, либо грибами с чесноком и козьим сыром, либо сыром рокфор с давленными грецкими орехами и так далее на ваше усмотрение.

Сладкие начинки

Помимо всего прочего, вы можете просто обвалять все шесть шаров теста в сахарном песке, а потом формировать из него буханки, как рассказано выше. Оставьте их подниматься при

температуре 25° на 30 минут или до тех пор, пока буханки не удвоятся в объеме. Выпекайте при температуре 220° (для газовых духовок — уровень нагрева 7) примерно 15 минут.

Хлеб и вино

Большинство из нас особо не задаются вопросом, какое вино с каким хлебом следует пить. Мы просто протягиваем руку и хватаем ближайшую бутылку и буханку. Это большая ошибка, как становится ясным из приведенных ниже рекомендаций известных экспертов Джоя В. Ланда и Джозефа Уриса. Традиционные *baguette, boule* и *bâtard* не включены в список, поскольку к ним подходит любое вино.

Среди рекомендованных вин вы найдете и обычные, те, что можно купить в большинстве универсамов, и редкие, исключительные. Винтажи не указаны для того, чтобы не пугать тех читателей, которые еще не совсем освоились в разнообразном и восхитительном мире вин.

Хлеб с тимьяном

«Сансер», белое
«Савеньер»
«Шатонеф-дю-Пап», красное

Хлеб с тыквой

«Кот-дю-Ванту», красное
«Сен-Жозеф», красное
«Минервуа», красное

Хлеб с абрикосами и фундуком

«Мускат де Бом-де-Вениз»
«Сотерн»
«Кондрие»

Хлеб с сыром рокфор

«Тауни Порт» пяти- или десятилетней выдержки
«Вон-Романе» или «Поммар»
«Сотерн»

Хлеб чесночный

Розовое вино из Прованса
«Гассак», красное
«Бандоль», красное

Хлеб с красным вином и грецкими орехами

«Бержерак», красное
«Мадиран»
Розовое шампанское

Хлеб с луком и белым вином

«Кот-дю-Ванту» или «Русийон», красное
«Шатонеф-дю-Пап», белое
«Кондрие» или «Кроз-Эрмитаж», белое

Хлеб винодела

Сухой охлажденный херес
«Кот-дю-Ванту», белое
«Мускат де Бом-де-Вениз»

Хлеб с беконом

Сам по себе: «Кроз-Эрмитаж»
С cassoulet «Корнас» или кагор
С choucroute: «Пино Гри Эльзас»
С супом: «Корбьер», красное

Хлеб с зелеными и черными оливками

«Кот-дю-Рон-Вилаж», красное
Кагор
«Кот-Роти»

Хлеб рыбацкий

«Тавель», розовое
«Шатонеф-дю-Пап», белое
«Эрмитаж», белое

Хлеб молотый

На завтрак: черный кофе и арманьяк
На ланч с сэндвичами: «Кот-дю-Рон», белое или красное
Со сливочным маслом и шоколадом: «Баньюлс»

Fougasses

Со сладкой начинкой:
обычное или игристое «Вувре»
«Бандоль», розовое
С острой начинкой:
«Кот-дю-Рон», белое
«Креман-де-Бургонь»

От автора

Все те продукты, что пошли на изготовление этой книги, автор, как это обычно и бывает, собирал не в одиночестве — ему помогали многие славные люди.

Кэтлин Хакетт, целая *boulangerie* в одном лице, взяла на себя труд на собственной кухне проверить каждый рецепт, а потом попробовать и оценить результат.

Джой В. Ланд и Джозеф Урис, чья ловкость в обращении со штопором вызывает у меня истинное восхищение, откупорили бесконечное количество бутылок в поисках идеального сопровождения к каждому виду хлеба.

В Провансе Эли Коллинз, умелой рукой смешав муку и наши с Жераром Озе слова, помогла превратить разрозненные элементы в связный текст.

А мой многострадальный редактор Джон Сегал добавил в него несколько щепоток того и сего, чем заметно улучшил вкус.

И всем им я говорю *un très grand merci.*

Питер Мейл

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Мартину Бейзеру, который не только вдохновлял меня, но и мужественно брал на себя все мои расходы

Предисловие

Мне думается, в каждом из нас дремлет генетическая предрасположенность к транжирству, готовая проснуться и громко заявить о себе, как только нам улыбнется фортуна и округлится банковский счет. Что, если не она, понуждает нас приобретать триста девяносто девятую пару туфель, второй вертолет, пятый особняк, очередную дюжину дизайнерских подушек для дивана, бочку икры или шестилитровый «мафусаил» шампанского? Какая во всем этом необходимость? Кому это надо? И зачем?

Изобретенные богатеями способы тратить деньги занимали меня уже давно. Помимо всего прочего, мне было любопытно, действительно ли то, что покупают они, так уж сильно отличается от того, что достается нам. В самом ли деле привилегированные классы получают за свои деньги нечто особенное, или их просто приятно возбуждает сама возможность потакать любым своим прихотям, не глядя на цену? Я невольно задумывался над этим вопросом всякий раз, когда получал очередное раздраженное письмо от «Американ экспресс».

И вот однажды судьба, расщедрившись, решила помочь мне в поисках ответа на этот важный вопрос. Мистер Мартин Бейзер из журнала «GQ», человек редкой доверчивости и больших возможностей, каким-то образом проведав о моем чисто научном интересе к тому, что называется «предметами роскоши», любезно благословил меня на подвиги. Действуй, сказал он, вливайся в ряды богатых. Живи их жизнью, только не забывай предварительно согласовывать все расходы с бухгалтерией и предоставлять в редакцию письменные отчеты о приобретенном опыте.

Здесь, пожалуй, уместным будет сказать пару слов о моем обычном образе жизни. Он довольно скромен. У меня имеется один дом, одна небольшая машина, один велосипед и четыре костюма, которые я надеваю крайне редко. Я счастливчик, живущий в сельскохозяйственном районе на юге Франции, а потому отличная еда и вино обходятся мне сравнительно дешево. Мои пороки тоже стоят не особенно дорого, и самые крупные суммы я трачу на книги. Меня никогда не посещает желание обзавестись собственной яхтой, скаковой лошадью, дворецким или крокодиловым кейсом с медными уголками и сейфовым замком, не говоря уж о таких безумствах, как виноградник в Бордо или коллекция импрессионистов. Я могу восхищаться всеми этими чудесными вещами, но вовсе не хочу владеть ими.

Насколько мне известно, проблем от такой собственности куда больше, чем удовольствия. В конце концов становится непонятно, кто кем владеет.

Особенно ясно я осознал это пару лет назад, когда как-то вечером мы обедали в гостях у очень милой пары, страдающей избыточным богатством. Один из гостей — не исключено, что это был я, — случайно задел край тяжелой золоченой рамы, украшавшей довольно мутное произведение живописи. Немедленно сработала сигнализация, и, вместо того чтобы садиться за стол, хозяевам пришлось звонить в службу охраны и долго убеждать их, что в приезде вооруженного отряда нет никакой необходимости. За едой хозяйка поведала нам еще об одной проблеме, на этот раз касающейся столовых приборов. Все их роскошное фамильное серебро было, разумеется, застраховано на приличную сумму, но, к сожалению, по условиям полиса в промежутках между использованием оно должно было храниться в сейфе, а потому ложки, ножи и вилки после каждой трапезы приходилось тщательно пересчитывать и прятать под замок.

Вы, возможно, скажете, что все это мелочи, лишь незначительно омрачающие беззаботное существование баловней судьбы, но я, неоднократно прижимавший нос к оконному стеклу и наблюдавший за их волшебной жизнью, уверяю, что они далеко не так счастливы, как нам кажется. А почему? Да потому, черт побери, что чего-нибудь всегда не хватает!

Вместе с расходами растет и уровень притязаний, и тот, кто тратит уйму денег, взамен желает обрести совершенство. Увы, жизнь организована не лучшим образом, и чересчур многое в ней зависит от случайных факторов вроде капризного оборудования или непредсказуемой обслуги. Довольно скоро каждый богач это понимает и подсознательно сам начинает искать поводы для недовольства. Я лично наблюдал, как это происходит. Мелочи, которые кажутся нам сущей ерундой, вдруг приобретают огромное значение: завтрак испорчен, потому что яйцо слегка недоварено и его невозможно есть; шелковую рубашку нельзя надеть из-за едва заметной морщинки; шофер невыносим, так как опять наелся чесноку; дворецкий ведет себя либо недостаточно внимательно, либо чересчур панибратски — и так далее, список досадных несовершенств бесконечен. Разве можно считать день удачным, если какой-нибудь идиот забыл нагреть ваши носки и не отгладил утреннюю газету?

Помню, как по заданию редакции мне довелось обедать в ресторане великолепного отеля в Венеции. Интерьер, обслуживание и кухня превзошли все мои ожидания. Я не верил, что кому-нибудь здесь может не понравиться. И, как выяснилось,

ошибался. За соседним столиком сидели четыре типичных представителя старой финансовой аристократии из Милана, и все они выражали явное недовольство. Белое вино, по их мнению, было недостаточно охлажденным. Официанту требовалось больше тридцати секунд, чтобы заметить поднятый кверху палец и подскочить к ним. Боже милостивый, куда только катится этот мир? Весь вечер я слышал доносящиеся из-за их столика ворчание и жалобы, совершенно, надо сказать, необоснованные. Обстановка радовала глаз, музыка ласкала слух, а еда была божественной, но этим четверым постоянно чего-то не хватало. В конце концов они умудрились заразить своей мизантропией весь зал. Впервые в жизни я наблюдал унылую атмосферу в итальянском ресторане.

После нескольких подобных случаев я уже не испытывал ни малейшего желания провести остаток своей жизни среди богачей. Но тем не менее приходится признать, что среди множества досадных несовершенств и разочарований на их жизненном пути встречаются и утешительные призы — чрезвычайно приятные и на удивление быстро входящие в привычку. Попробовав хоть однажды настоящую белужью икру, вы вряд ли станете с прежним восторгом вкушать ее дальнюю родственницу — икру черного пинагора.

Пожалуй, наиболее приятной и познавательной частью моих почти четырехлетних изысканий стало знакомство с творцами, своими руками создающими культовые приметы красивой жизни. Все они, от портных и сапожников до охотников за трюфелями и производителей шампанского, были влюблены в свою работу и, не жалея времени, охотно отвечали на мои расспросы. Их исполненные энтузиазма рассказы о создании настоящей панамской шляпы или маринованию фуа-гра в сотерне становились для меня настоящим откровением, и я нередко поражался тому, сколь низко оплачиваются их уникальное мастерство и бесконечное терпение.

Помимо примеров добровольного расставания с деньгами с целью потакания собственным слабостям я включил в книгу пару сюжетов, касающихся принудительного транжирства. Никто из нас не может избежать трат на рождественские подарки, чаевые или юристов. Собственно, то же касается и налоговых органов, но эта тема кажется мне чересчур мрачной, а кроме того, я опасаюсь, что честный рассказ о них может плохо сказаться на моих налоговых вычетах за следующий год.

Не секрет, что сейчас мы переживаем период экономических трудностей, и, возможно, кому-то покажется, что в эти тяжелые времена рассказ о том, как люди сорят деньгами, просто неуместен. На это я возражу: в любые времена в жизни должно

найтись место празднику. К тому же, как я не устаю повторять нашим бухгалтерам, истинное качество в конце концов всегда оправдывает потраченные на него средства.

Фетиш для джентльмена

Во всем Лондоне найдется всего два или три подобных неброских заведения, вот уже несколько поколений потакающих одной из наименее афишируемых человеческих слабостей. Их названия вы никогда не услышите в рекламе, но сведения о них передаются из уст в уста. Внутри царит атмосфера приглушенной элегантности, и неуместными кажутся чересчур громкая речь или резкие движения. Тихие, неторопливые разговоры часто прерываются едва слышным скрипом. Головы немногочисленных клиентов опущены, а глаза устремлены к полу так, словно там находится что-то крайне важное. Так оно и есть. Ведь эти господа явились сюда, чтобы выложить не менее полутора тысяч долларов за пару вручную выкроенных, собранных и сшитых, учитывающих все особенности их ступней, причуды пальцев и капризы косточек, настоящих джентльменских туфель.

Не исключено, что даже франты, не жалеющие денег на классические костюмы, у которых в самом деле расстегиваются и застегиваются пуговицы на обшлагах, или на сшитые на заказ сорочки с ручными швами и строго индивидуальным покроем воротника, или на кашемировые носки, — так вот, даже они, возможно, сочтут, что расхаживать по земле ногами, буквально обернутыми в купюры, — это уж слишком. В таком чудачестве вряд ли решишься признаться своему бухгалтеру. И, если разобраться, так ли уж велика разница между обувью, сшитой руками и сшитой машиной? Портному действительно порой приходится проявлять чудеса мастерства и изобретательности, чтобы исправить дефекты фигуры, но ноги, в конце концов, это всего лишь ноги.

Как же неправы те, кто так считает! Они просто не знают — и не узнают, пока не попробуют сами, — какое чудесное сочетание телесного удобства и морального удовлетворения испытывает человек, надевший на ноги произведение истинного художника.

Все начинается с церемонии посвящения, и, как любая настоящая церемония, она занимает немало времени. Это вам не пошлый обувной магазин, где вы хватаете пару ботинок и убегаете. Здесь ваши ноги делают шаг в вечность, а потому первый визит продлится час или даже больше, если ваши пожелания будут особенно экстравагантными. Но до пожеланий дело дойдет позже, а для начала вы познакомитесь со своим гидом — человеком, который бережно и почтительно проведет вас через все этапы ритуала. В более скромном заведении его, вероятно, называли бы просто старшим продавцом, но в этом

последнем оплоте викторианской Англии он будет зваться «вашим поставщиком».

Он приветствует вас с церемонной вежливостью, но на одно короткое мгновение его взгляд невольно устремится вниз, к вашей обуви. Разумеется, он не позволит себе никаких комментариев, но вы наверняка почувствуете легкую неловкость, поскольку впервые в жизни посторонний человек проявит активный интерес к вашим нижним конечностям.

Потом вас усадят на диванчик и снимут с вас старые туфли. Стоящие отдельно от хозяина, они вдруг покажутся вам жалкими и неказистыми. Не беспокойтесь, поставщика они больше не интересуют: теперь его занимают только ваши ноги. Убедившись, что их ровно две и они примерно одного размера, он призовет своего помощника — либо румяного юнца только что с ученической скамьи, либо закаленного в обувных боях ветерана. В любом случае тот принесет с собой большой, в кожаном переплете том, который положит на пол и откроет на двух чистых страницах.

Вас попросят встать на них босыми ступнями, и поставщик, опустившись на колени, тщательно нанесет на чистый лист их очертания. Его карандаш любовно обведет по-обезьяньему цепкий большой палец, прихотливые изгибы мизинца, подушечки на внешней стороне стопы и глубокую нишу на внутренней. Будьте уверены, он не пропустит ни единой складки, нароста или неправильности.

Когда карта ваших ног будет закончена, придет очередь топографической съемки. Они измерят все: высоту подъема, закругление пятки, выпуклости и деформации плюсневых костей. Вас даже спросят, до какой длины вы обычно подстригаете ногти, поскольку каждый миллиметр имеет значение. Наконец вам позволят сойти с книги и сосредоточиться перед принятием решения: настало время выбрать фасон вашей будущей обуви.

Ассортимент практически бесконечен, но все-таки вам следует иметь в виду, что здесь вам не предложат лихих кубинских каблуков, медных заклепок и трехцветной змеиной кожи — словом, ничего вульгарного или претенциозного. Надеюсь, вы ни о чем подобном и не помышляли. Вам нужны простые, классические коричневые туфли со шнурками.

Остается только выбрать кожу (опойковую, кордовскую, крокодиловую или мягкую замшу), фасон носка (миндалевидный, квадратный или стандартный круглый), высоту каблука (разумеется, ничего чересчур вызывающего, но восьмую часть дюйма вполне позволительно добавить), род украшений (опять же никаких излишеств, но скромный орнамент по носку и верхней

кромке более чем уместен) и, наконец, тип шнурков (трикотажные или кожаные, круглые или плоские). Принимать решение следует не спеша и крайне осмотрительно, поскольку с тем, что получится в результате, вам предстоит жить очень долго.

Прощаясь, вы с поставщиком испытаете чувства глубокого взаимного удовлетворения и уверенности, что все будет сделано на высшем уровне. Он станет тщательно готовиться к вашей новой встрече.

Вот только когда она состоится? Пройдет несколько месяцев, и, когда вы уже начнете подозревать, что ваши туфли перепутали с охотничьими сапогами какого-нибудь шотландского герцога, вам придет открытка, как будто доставленная прямо из времен королевы Виктории. Ею самым чопорным образом вам сообщат о дате, когда вы сможете оказать заведению честь, явившись на примерку, и на прощанье заверят в своей вечной преданности и искреннем уважении. Из чего вы сделаете вполне обоснованный вывод, что ваши туфли готовы.

Второму визиту будет сопутствовать приятное чувство узнавания. Полдюжины клиентов — кажется, тех же самых, что и в первый раз, — все так же сосредоточенно разглядывают свои ноги. Разница только в том, что вы вот-вот войдете в этот клуб избранных, поскольку к вам уже приближается поставщик с парой туфель в руках.

Сначала он предъявит их для осмотра. Два отполированных до блеска темно-коричневых шедевра на медных распорках, которые сами по себе выглядят как произведение искусства. Довольны ли вы своей новой обувью? Не просто довольны, вы в восторге! А едва надев их, вы тут же ощутите себя другим человеком. То же самое, наверное, чувствовала лягушка, превращаясь в прекрасного принца. Вы будто стали легче. Ваши новые туфли не только весят меньше, чем обычные, — ступня в них кажется гораздо уже и изящнее. Неудивительно, что все местные завсегдатаи стоят опустив головы и не сводят глаз со своих ног. Вы ловите себя на том, что делаете то же самое.

Поставщик прерывает ваше восторженное созерцание, чтобы дать несколько тактичных советов. Всегда вставляйте в туфли распорки сразу же, как только снимете их с ноги, пока кожа еще хранит тепло вашего тела. Непременно поручите тому, кто чистит вам обувь (здесь даже в голову никому не приходит, что вы можете делать это сами), чтобы он особенно тщательно втирал крем в то место, где кожаный верх соединяется с подошвой. И раз в год приносите туфли сюда на профилактическое обслуживание. (Заранее скажу, что, когда вы это сделаете, вас, словно богатого ипохондрика в частном санатории, встретят участливыми

расспросами о состоянии здоровья, за чем последует лечение и длительный отдых.) При таком необременительном уходе туфли прослужат вам двадцать лет, а то и больше.

То есть при действующих ныне ценах получится, что вы платите примерно шестьдесят фунтов в год за туфли, которые идеально сидят у вас на ноге и с возрастом становятся только красивее. Прибавьте к этому упоительный ритуал посвящения, викторианскую открытку, увлекательнейший процесс выбора правильной кожи и шнурков, а также приятное осознание того, что особые колодки, точная копия ваших ног, будут вечно храниться где-нибудь по соседству с Сент-Джеймсским дворцом, — и можете считать, что, приобретя эти туфли, вы совершили одну из самых удачных сделок в своей жизни.

Черный лимо

Все началось в тот момент, когда человек, впервые озаботившись своим статусом, вдруг сообразил, что у самого последнего из его слуг точно столько же ног, сколько у него самого. Таким образом он столкнулся с серьезнейшей проблемой, решать которую предстояло не дома, где авторитет хозяина и так ни у кого не вызывал сомнения, но снаружи, на улице. Каким манером можно обозначить свое социальное положение, находясь среди точно таких же, как ты, пешеходов? Что надо сделать, чтобы какой-нибудь не слишком проницательный человек случайно не принял нашего озабоченного своим статусом господина за обычного двуногого слугу? Следовало срочно что-то предпринять.

И это что-то, разумеется, было предпринято. На помощь тщеславию пришла, как это часто бывает, изобретательность. Озабоченный своим статусом человек решил, что нагляднее всего продемонстрировать свое высокое положение в обществе он может посредством как можно более шикарного транспортного средства. Идея оказалась гораздо более живучей, чем можно было ожидать.

Отпрыски индийского царского дома предпочитали разъезжать на спине слона с шофером и в балансирующем пентхаусе. В Европе в XVIII веке конкуренция между коронованными особами за самое впечатляющее средство передвижения достигло своего пика. Шестерки жемчужно-серых лошадей, кареты в стиле рококо, ливрейные лакеи, разряженные кучера, верховой эскорт — все было пущено в ход. По сравнению с парадным выездом того времени даже произведенная в Детройте в 1950-е годы представительская модель показалась бы бедной золушкой.

С тех пор ничего принципиально не изменилось. Любимчики фортуны и поныне предпочитают транспортные средства, которые, с одной стороны, обеспечивают им максимальную изоляцию от толпы, а с другой — привлекают как можно больше внимания. И разумеется, в наши дни для этой цели более всего подходит угольно-черный, сверкающий лимузин. (Белый — это, как известно, вульгарно, серый нравится только скучным банкирам, а красный, розовый или золотой с кракелюрами — это не для джентльменов. Только черный!)

Есть что-то упаднические и даже непристойное в том, чтобы использовать несколько ярдов сверкающего металла и механизмов, а также полный рабочий день другого человеческого

существа только ради того, чтобы преодолеть короткое расстояние между ланчем и заседанием совета директоров. Но в этом-то и прелесть такого образа жизни, хотя вы, конечно, не станете рассказывать о ней своим приятелям, приверженцам либеральных ценностей, идей равенства, защиты окружающей среды и преимуществ общественного транспорта. Радоваться вы станете про себя, а для них найдете вполне практичные доводы в пользу лимузинов.

Их немало. Большинство из этих серьезных автомобилей оборудовано такими необходимыми вещами, как телефон, бар и механизм, позволяющий поднять стекло и надежно изолировать себя от шофера и его машинного отделения. Часто в салоне устанавливают и телевизор, но это уже лишнее. Развлечений в лимузине хватает и без него.

По телефону очень приятно болтать со знакомыми дамами и связываться с букмекером, кроме того, он незаменим и для деловых переговоров. К счастью, связь в автомобилях пока не совсем надежная, а потому, если переговоры приняли неприятный для вас оборот, всегда можно соврать собеседнику, что вы проезжаете под высоковольтной линией, несколько раз свистнуть в трубку, а потом и вовсе отсоединиться.

Бар. Обычно в нем имеются джин, водка и виски, а в некоторых случаях и ведерко со льдом и бутылкой шампанского. В салоне с удобствами размещаются пять или шесть человек, и потому лимузины можно использовать для устройства небольших передвижных вечеринок. Они хороши тем, что, во-первых, если возникнет необходимость пополнить запасы, водитель всегда может остановиться у винного магазина, а во-вторых, смотреть на то, как на сиденья проливается виски, в коврики втаптывается икра, а о стереосистему тушатся окурки, гораздо приятнее не у себя дома, а на нейтральной территории. К тому же вы получаете ни с чем не сравнимое удовольствие, когда с бокалом в руке наблюдаете сквозь стекло за тем, как в конце рабочего дня издерганные бизнесмены вступают в битву за свободное такси.

Ощущение, что вы находитесь в уютном, защищенном от суровой реальности коконе, заметно усиливается, если поднять стекло, отделяющее салон от шофера. Скорее всего, раньше вам приходилось сталкиваться лишь с мутными плексигласовыми перегородками в такси, через которые невозможно докричаться до водителя и о которые обдираешь пальцы при расплате. В лимузинах все происходит иначе. Одно прикосновение к кнопке в подлокотнике, приятное шипение — и вы надежно защищены от ненужных разговоров. (По какой-то причине все профессиональные водители — большие любители поболтать. Не

поддавайтесь! Вы платите такие деньги не за то, чтобы услышать его мнение о налоговой политике правительства.)

Итак, надежно защищенные от плохой погоды, всех этих недотеп, спешащих по тротуару, и светских бесед с обслуживающим персоналом, вы передвигаетесь по жизни в своем собственном комфортном мирке. Это ли не идеальная обстановка для романтического свидания?

Женщины обожают лимузины. В них они сразу же начинают чувствовать себя красивыми и ухоженными. Прикосновение к кожаным сиденьям доставляет им то же чувственное удовольствие, что и духи, нанесенные под коленку. В лимузине они позволяют себе выпить больше, чем обычно, говорят шепотом и норовят придвинуться к вам поближе. Одним словом, они расцветают. Такое свидание, как правило, получается гораздо более интимным, чем поход в кино или даже ужин при свечах. И главное, на нем не будет никого, кроме вас двоих.

Возьму на себя смелость дать вам несколько советов. Раз уж вы решили пользоваться лимузином — не важно, для развлекательных или деловых поездок, — необходимо помнить о соблюдении протокола, регулирующего ваши отношения с водителем, а это означает, что в некоторых случаях придется наступить на горло своему природному дружелюбию. Разумеется, речь не идет о грубости и высокомерии, достаточно будет и холодной вежливости. Иными словами, никогда не здоровайтесь с водителем за руку и не интересуйтесь, как он поживает. Не предлагайте ему называть вас по имени. И главное, не пытайтесь самостоятельно открыть дверь, даже если вам придется пару минут ждать, пока он обогнет машину и сделает это за вас. Как правило, лимузинами управляют профессионалы, и они ожидают такого же профессионализма от своих пассажиров.

Несколько раз проехавшись в лимузине, вы сами заметите, что стали гораздо требовательнее. Вы уже не захотите садиться в устаревшую модель. Вместо старого магнитофона вам потребуется проигрыватель для компакт-дисков. Вместо велюровой обивки сидений — кожаная. Виски — только односолодовый, «Уоллстрит джорнал» — только тщательно выглаженный, а кроме того, обязательно факс и серебряная вазочка со свежими фрезиями. Совершенству нет предела, но это вы поймете не сразу.

Как уже говорилось, приличным может считаться только черный лимузин, но вот тонировать стекла я бы вам не посоветовал. Во-первых, непрозрачные стекла очень возбуждают любителей автографов, которые при каждой остановке на светофоре станут рваться к вам в машину в надежде обнаружить

внутри Мика Джаггера. А во-вторых, таким образом вы лишаете своих друзей и, что еще важнее, врагов возможности полюбоваться тем, как вы, небрежно развалясь, разговариваете по телефону или наполняете свой бокал из хрустального графина. Нет, по-моему, стекла должны быть прозрачными, и только прозрачными, хотя, конечно, решать вам.

На рынке аренды авто, как и на многих других, существует практика пробных предложений по льготной цене. Дело происходит следующим образом: где-нибудь в половине седьмого вечера вы становитесь на углу Пятьдесят пятой и, например, Третьей и принимаете вид человека, теряющего последнюю надежду поймать такси. Рано или поздно проплывающий мимо вас лимузин непременно замедлит ход. Смело вступайте в переговоры с водителем и, если вы ему понравитесь, считайте, дело сделано. Скорее всего, он только что высадил где-нибудь своего основного пассажира и теперь у него имеется пара свободных часов и естественное желание подзаработать. Договариваться о цене следует до того, как вы сядете в машину, но, ручаюсь, она будет ниже, чем та, что потребуют с вас в компании, если вы сделаете заказ официально.

Вам хватит всего одной короткой поездки, для того чтобы понять, чего вам раньше не хватало в жизни, и с этого дня вы начнете экономить и в конце концов, надеюсь, сможете позволить себе самое утонченное из удовольствий — праздную прогулку на лимузине.

Ясный весенний вечер, плавное кружение на сверкающем черном чудовище по городским кварталам, отлично укомплектованный бар, шофер, послушный малейшему мановению вашего мизинца, завистливые взгляды спешащих по тротуарам менее удачливых сограждан — найдется ли на свете более приятный способ нагулять аппетит перед обедом?

Самое дорогостоящее удовольствие

Если вам не повезло родиться в одной из тех знойных латинских стран, где считают, что мужчине гораздо приличнее вступать в связи с посторонними женщинами, чем торчать дома перед телевизором, то любовница для вас — запретный плод. Подрывательница устоев общества, разрушительница домашних очагов и самое верное средство отвлечь мужчину от работы и выполнения общественного долга, она носит черное шелковое белье, подолгу принимает ванну с ароматной пеной и презирает домашнюю работу. Пятьдесят процентов женатого и замужнего населения Америки относится к ней либо со страхом, либо с завистью, либо и с тем и с другим одновременно. Она вне закона.

Но именно это и делает ее столь привлекательной, невзирая на все возрастающую стоимость обслуживания и угрозу практически полного разорения в том случае, если невинный флирт неожиданно выльется в развод (процесс, который наш знакомый адвокат называет спором о том, под чьей опекой останутся семейные деньги). Если бы общество не имело ничего против адюльтера, он потерял бы большую часть своего очарования. Именно привкус греха, да еще страх быть обнаруженным обостряют чувства, усиливают наслаждение и позволяют мужчине подписывать счета из «Американ экспресс» с тайной улыбкой.

О счетах мы поговорим немного позже, а пока хочу предупредить тех, кто собирается вложиться в любовницу, что их ожидают не только финансовые потери. В чем оценить эмоциональный ущерб, если вы в роковой момент шепнете не то имя в не то ухо? А нервные затраты при безнадежных попытках удалить запах «Шанели № 5» с костюма, в котором вы якобы отправились на вечерние заседание? А ужас, испытанный в ресторане, куда никто не ходит, когда из-за соседнего столика вам с подругой помашет рукой кто-то смутно знакомый? А отчаянные рывки к почтовому ящику, чтобы достать из него компрометирующий документ, прежде чем он попадет не в те руки? А словесную акробатику, к которой приходится прибегать ради того, чтобы скрыть опасную оговорку? А судорожные попытки объяснить необъяснимое: а именно почему вы не позвонили домой, раз уж пришлось задержаться на работе до трех часов ночи?

По сути, эти ежедневные ухищрения и взрывы адреналина являются плотью и кровью адюльтера. Женщина — это всего лишь женщина, но любовница — это непрерывная тренировка

изобретательности и умения балансировать на канате. Связь с ней приносит не только физическое, но и интеллектуальное удовлетворение. Что очень удачно, поскольку в денежном выражении эта связь обойдется вам не намного дешевле, чем содержание породистого скакуна или сорокапятифутовой морской яхты.

Расходы будущего любовника можно условно разделить на пять основных групп. Заранее трудно предвидеть, какая именно доля придется на каждую: это будет зависеть от требовательности вашей избранницы, глубины чувства вины, логических факторов и предельного размера вашего кредита. С уверенностью можно сказать только, что общая сумма окажется гораздо больше, чем вы предполагали вначале, и будет делиться примерно следующим образом.

Дары любви

«Как я люблю тебя? Считай!» — писала когда-то Элизабет Баррет Браунинг. Легко ей было говорить это в старые доинфляционные времена, когда силу любви нетрудно было не только подсчитать, но и оплатить. Сейчас другое дело. В современном мире отыщется бесчисленное количество способов приятно потратить деньги, и ваша любовница с удовольствием познакомит вас с ними. Сюда входит и букетик из роз, которые, судя по цене, при жизни удобряли купюрами, и неприлично дорогие клочки шелка, по ошибке названные нижним бельем, и регулярные визиты в «Картье» и «Ван Клиф энд Арпелс», и собольи шубы в пол, и, наконец, если у вас достанет страсти и денег, самый желанный дар — уютное любовное гнездышко. Ничто любовница не ценит так высоко, как недвижимость, желательно в престижном районе и оформленную (разумеется, в целях безопасности) на ее имя.

Расходы на самосовершенствование

С мужчиной, недавно обзаведшимся любовницей, нередко происходит удивительная трансформация. Он вдруг садится на диету. Покупает шелковые галстуки и приталенные итальянские костюмы. Меняет прическу. Подумывает о замене громоздкого внедорожника на что-нибудь низкое, стремительное и элегантное. Меняет банальный лосьон после бритья на пижонский одеколон с нотками мускуса ценой несколько сотен за унцию. Отправляясь на работу, одевается так, словно идет на романтическое свидание.

Естественно, все эти перемены не остаются незамеченными. Сам-то он наивно полагает, что каких-нибудь наспех придуманных объяснений будет вполне достаточно, но его секретарша моментально понимает, в чем дело. Хорошо еще, если он спит не с ней. Другое дело жена. Она ему доверяет. Она очень хочет верить, что он проводит все вечера в офисе, а его оправдания тем временем становятся все менее правдоподобными, чувство вины растет, что ведет к следующей статье расходов.

Расходы на угрызения совести

Нередко жены мужей, обзаведшихся любовницами, вдруг начинают получать самые удивительные подарки. Не слишком внимательный прежде супруг неожиданно начинает выражать трогательную заботу о здоровье, отдыхе или родне своей половины, проявляет невиданную щедрость и так и норовит спровадить ее куда-нибудь подальше.

Само собой разумеется, что, пока изумленная жена спешно собирает вещи для поездки на прославленный СПА-курорт в Эжени-ле-Бен, на курсы дельтапланеризма в Андах или в гости к своей тетушке на Аляску, муж вдруг выясняет: срочные дела лишают его возможности сопровождать ее. Так оно и есть, поскольку он уже давно обещал свозить свою подружку в Палм-Спрингс.

Расходы на еду

Любовницы не питаются в Макдоналдсе. И не пьют пива. И через некоторое время им надоедают даже интимные пикники в номере отеля или на съемной квартире. Рано или поздно каждая любовница желает пойти в ресторан, и тут-то у вас и начинаются проблемы.

Ресторан должен быть совершенно безопасным. Что за удовольствие ласкать под столом шелковистое колено, если каждую минуту ожидаешь, что вот-вот встретишься взглядом с парой из соседнего дома или с подругой жены? Значит, вам годится только такое заведение, куда никогда не заглянет никто из ваших знакомых. По очень простой причине — оно для них слишком дорого.

Вы раскрываете меню, вздрагиваете, обнаружив телячьи котлетки за пятьдесят долларов и спаржу с ценой, указанной за дюйм, но тут же очень некстати вспоминаете, как совсем недавно ваша подруга шепнула вам, что больше всего ее восхищает в вас небрежное отношение к деньгам. Похоже, сэкономить сегодня вам не удастся, и к тому же, отрезая все пути к отступлению, к вам с гнусной улыбкой уже приближается сомелье с винной картой в руках.

Эти типы распознают тайных любовников с первого взгляда. Сторонники более тонких методов протянут вам карту, раскрытую на странице с шампанским. Те, что понаглее, предложат его не вам, а вашей спутнице, твердо зная, что ни одна любовница не в силах отказаться от шампанского.

Прибавьте к этому суфле с ликером «Гранд Марнье» на десерт, коньяк двадцать девятого года, двухзначную цифру

чаевых (вам ведь, возможно, придется вернуться сюда еще не один раз) и в итоге получите счет, который не стыдно будет вставить в рамочку и повесить на стену.

Расходы на транспорт

Машин у любовниц не бывает, потому что они им не нужны. Об общественном транспорте они имеют весьма смутное представление, хотя, кажется, как-то читали о нем в газете. Использовать вашу машину чересчур рискованно. В такси всегда грязно, а все таксисты — маньяки и грубияны. Остается только арендовать лимузин.

Ну как, вам достаточно?

Я подам на вас в суд

До сегодняшнего дня я с удовольствием рассказывал вам о некоторых маленьких, но довольно дорогих излишествах, делающих нашу жизнь приятнее и придающих смысл процессу зарабатывания денег. На этот раз, однако, мы остановимся на одной тоже весьма дорогой — и, к сожалению, все более распространенной — привычке, которая не приносит ни малейшего удовольствия несчастным, вынужденным за нее платить. Теоретически ее можно было бы назвать борьбой за справедливость. Практически она выражается в том, что вы добровольно отдаете огромные суммы людям, с которыми в обычной жизни не стали бы иметь ничего общего.

Что-то в корне неправильно устроено в мире, если юристы в нем нужны больше, чем хорошие повара, и тем не менее каждый год двери юридических факультетов распахиваются и выпускают в жизнь новую орду адвокатов, которые тут же начинают рыскать по улицам, выискивая примеры преступной небрежности, злоупотребления доверием, недобросовестной практики, уклонения от уплаты алиментов и прочих противоправных деяний и наводя ужас на простых честных граждан вроде меня или вас. На Манхэттене есть несколько офисных зданий (юристы любят кучковаться в центральных районах), в которых вы рискуете попасть под суд, случайно наступив соседу на ногу в переполненном лифте. Если выяснится, что пострадавшая нога принадлежит какому-нибудь столпу юриспруденции, вам легко могут вчинить иск за попытку нанесения тяжких телесных повреждений на основании и в порядке дела «Шульц против Донахью» 1923 года.

Я не одинок в своем отношении к юристам. Человечество испытывает недоверие к ним с тех самых пор, как научилось выговаривать слово «юриспруденция». «Крестьянин между двумя законниками подобен рыбе между двумя котами», гласит испанская пословица. «Только юристы и художники умеют у вас на глазах превращать черное в белое», считают датчане. «А первым делом давайте судейских всех убьем», — призывает Шекспир. Бенджамин Франклин, Торо, Эмерсон и многие другие неглупые люди отзывались об этой братии неприязненно и довольно резко. Так как же получается, что, невзирая на такую очевидную непопулярность, число их с каждым годом растет?

Этому способствует множество факторов, и, возможно, главный из них — языковая проблема. Для своих собственных вполне очевидных целей юристы изобрели специфическую форму

вербальной коммуникации. Отдаленно она напоминает английский, смешанный с порцией кухонной латыни, но, с точки зрения простого человека с улицы, с таким же успехом они могли бы разговаривать на греческом. Поэтому, когда этот простой человек получает на руки постановление суда, повестку, предписание или другую загадочную бумагу, он впадает в ступор и спешит нанять переводчика, то есть, разумеется, юриста. После чего обе стороны приступают к своему любимому занятию: длительным переговорам на тарабарском наречии, которые ничего не понимающий клиент вынужден оплачивать по ставке, от каковой у бедняги волосы встают дыбом.

Кроме того, существует известное правило, гласящее, что дьявол всегда подыщет занятие для праздных рук. Ведь, казалось бы, если всей этой своре законников не хватает работы, часть из них вполне могла бы освоить какие-нибудь полезные профессии вроде сантехника или столяра. Однако ничего подобного не происходит. Они идут другим путем: создают новые законы и новые отрасли юриспруденции, что делает нашу жизнь гораздо сложнее, а их — прибыльнее. В результате вы уже не можете обойтись одним адвокатом и вынуждены нанимать целый взвод.

Первый, к примеру, специализируется на законах о недвижимости. Он обнаружит все ловушки, спрятанные другим юристом, в вашем договоре аренды. Второй понадобится вам для того, чтобы расшифровать тонкости трудового соглашения, третий — для урегулирования разногласий с налоговой службой относительно вашего вклада в государственную экономику, четвертый — на тот случай, если хирург отрежет от вас лишний кусок, пятый — для процедуры развода, шестой… Но, по-моему, список и так получился слишком длинным и угнетающим, а мы ведь еще даже не коснулись ни уголовного, ни самого запутанного корпоративного законодательства. Одним словом, юристы вездесущи и не подкарауливают вас разве что под кроватью, но и туда они наверняка скоро проберутся, поскольку число их непрерывно растет.

Так почему же мы прибегаем к их услугам? Исключительно из самозащиты. Просто потому, что другая сторона — домовладелец, бывшая жена или работодатель — решила, что долгое и дорогое выяснение отношений лучше, чем короткое и дешевое, и наняла себе профессионального представителя. Заурядному любителю не стоит и пытаться защитить себя самому. Невиновность и сознание собственной правоты в наши дни ничего не стоят, а вот невежество может обойтись вам слишком дорого. Хорошо, если вы поймете одно из десяти сказанных вам слов. Увы, выбора нет: противника надо бить его же оружием, а

потому без адвоката вам не обойтись.

Итак, юристы нам необходимы, и отрицать это бессмысленно. Тогда почему же они вызывают у остального человечества такое явное недоверие и нелюбовь? Чтобы это понять, надо заглянуть в самую сердцевину этого странного существа и понять принцип его действия.

В основе его — привитая еще в студенческие годы твердая решимость никогда и ни при каких обстоятельствах не признавать своих ошибок — отчасти из опасения поставить под сомнение клановую непогрешимость, отчасти из ужаса перед судебным преследованием со стороны бывших клиентов. Совершенно очевидно, что для того, чтобы никогда не ошибаться, надо никогда не делать никаких ясных и недвусмысленных заявлений, которые впоследствии могут оказаться полной чушью. Для этой цели уже несколько поколений юристов используют два излюбленных и проверенных средства, позволяющих им изображать мудрецов, не слишком напрягая при этом извилины.

Самое загадочное и малоисследованное из них — это так называемый «пробел в законодательстве». Именно в него юристы, словно кролики в норы, ныряют каждый раз, когда им задают конкретные вопросы, требующие конкретного ответа. Они ободряюще кивают, доброжелательно поглядывают на вас поверх своих модных лекторских очков и говорят, что на первый взгляд ваши доводы кажутся вескими, а позиция — вполне надежной. Правда, есть и кое-что внушающее сомнение, некоторая двусмысленность, ряд не вполне ясных формулировок, несколько лазеек — словом, все не так просто, как кажется непрофессионалу. Скоро выясняется, что как раз на ваше дело и приходится досадный «пробел».

Если в жизни вам пришлось достаточно часто сталкиваться с законодательством, то вы наверняка уже убедились, что в основном оно состоит из этих самых «пробелов», а также в том, что самое главное и высокооплачиваемое достоинство юристов — это умение забросать вас кучей непонятных терминов, не сказав при этом ничего определенного. Но иногда во всем этом тумане появляется некоторая ясность — это происходит в тех случаях, когда ваше дело в точности совпадает с каким-нибудь другим, по которому лет пятьдесят назад было принято решение, ни разу с тех пор не оспоренное. Тогда ваши адвокаты, торжествуя, хватаются за свое второе тайное оружие.

Прецедент! Какая чудесная, ясная, конкретная вещь, так эффективно экономящая силы и время. Когда юрист не знает, что сказать, он начинает рыться в прецедентах. Когда хочет отправить оппонента в нокаут — ссылается на прецедент. Когда не

соглашается с каким-нибудь законодательным новшеством — вопит, что ему не было прецедентов. А собственно, что такое прецедент? Всего лишь чье-то мнение, пусть и освященное временем, но всего только мнение. Тем не менее «прецедент», вероятно, самый популярный термин в словаре юристов и любим ими даже больше, чем «пробел в законодательстве», потому что позволяет действовать решительно и при этом не нести никакой ответственности за решения.

Но довольно рассуждать об извилистых и темных путях юриспруденции. Вместо этого давайте перейдем к вопросу гонораров и почасовой оплаты, поскольку именно этот пункт вызывает у общества самую жгучую ненависть.

Всем нам приходилось читать о миллионных процессах, ведение которых обошлось сторонам в сотни тысяч. Но эти цифры кажутся нам такими же нереальными, как объявленный дефицит бюджета, и потому мало кто принимает их всерьез. Однако они наглядно иллюстрируют присущее адвокатскому племени стремление извлечь из ситуации все возможное. Только не подумайте, что они делают это ради наказания виновных или торжества правосудия. Просто они так устроены.

Инстинкт велит им содрать с клиента все до последней нитки, и они ничего не могут с этим поделать. Сумма иска при этом не имеет значения. Если ниток уже не осталось, дело может дойти до органов. Мне самому как-то пришлось выложить двести пятьдесят долларов за чашку кофе и десятиминутную беседу, но она хотя бы происходила в офисе. А вот моему другу выставили счет за телефонный разговор, в котором он всего лишь пригласил своего адвоката в ресторан. Не знаю, пришлось ли ему оплачивать время, которое юрист потратил, поедая за его счет обед, но не удивлюсь, если узнаю, что так оно и было.

Я не могу привести вам точных цифр, но из осведомленных источников знаю, что рост числа юристов у нас значительно опережает рост народонаселения. Они плодятся как кролики, и очень скоро вся страна станет напоминать некоторые районы Лос-Анджелеса, где число адвокатов и сейчас превышает число людей. В самых богатых семьях станут держать домашних поверенных, как держат горничных и кухарок. Любимым развлечением народных масс будут уже не бейсбол и футбол, а судебные тяжбы. «Берлитц» откроет курсы юридического жаргона. Вот таким я вижу наше будущее, и оно мне нисколько не нравится.

На какую сторону причесывать?

Думаю, из всех больших и малых унижений, которые нам приходится испытывать в жизни, визит к портному может по праву считаться самым болезненным и дорогостоящим. Особенно если этот портной творит в Лондоне и представляет целую династию, когда-то шившую бриджи для лорда Нельсона и муаровые кальсоны для принца-регента. Величественные и надменные, с царственной осанкой и затянутой в корсет шестнадцатидюймовой талией, они поджидают своих невинных жертв в окружении дубовых стенных панелей и вставленных в рамку счетов за фраки Оскара Уайльда (скорее всего, так и не оплаченных).

Они вежливо, но с явным неодобрением осматривают вашу фигуру в надетом по такому случаю лучшем костюме и обнадеживающе замечают: «Хм, надеюсь, мы сможем сделать что-нибудь получше».

Разделавшись таким образом с костюмом, мучители переходят к вашим физическим недостаткам. Тут они предпочитают действовать дуэтом: один ходит вокруг вас с сантиметром и время от времени отпускает оскорбительные замечания, а второй заносит их в толстенную книгу, где уже увековечены дефекты множества ваших предшественников. При этом они вовсе не ставят задачи вас обидеть — просто действуют так, словно перед ними находится глухой, неодушевленный и мешковатый объект, который надо по возможности элегантно задрапировать.

От человека с сантиметром вы услышите о себе много нового, и ничто из этого вам не понравится. Например, вы узнаете, что левое плечо у вас выше правого, грудь провалена, имеется легкое искривление нижней части позвоночника, начинает расти горб, ноги разной длины — «Вы всегда так стоите, сэр?» — и еще несколько вещей настолько неприятных, что о них и писать не хочется.

К концу этой отвратительной процедуры у вас остается только одно желание — как можно скорее попасть на прием к врачу. Но никто не собирается вас так просто отпускать. Вам еще предстоит выбрать ткань и принять важные решения относительно пуговиц, отворотов, шлиц, лацканов и швов, то есть всех тех тонкостей, по которым сшитый на заказ костюм отличают от готового. Этим можно было бы заняться неторопливо и с удовольствием, а потом отметить сделанный выбор бокалом шампанского, но, к сожалению, вы настолько деморализованы

предшествующей экзекуцией, что не в силах сопротивляться портному, который твердо намерен сшить для вас стандартный классический костюм. Разумеется, он будет лучше того, что на вас сейчас, но вам-то хотелось совсем другого.

Первый печальный опыт посещения портного на несколько лет отбил у меня охоту к подобным экспериментам, но время от времени я все-таки мечтал провести приятное утро среди образцов ткани и обсудить роговые пуговицы со знающим и доброжелательным человеком, в присутствии которого не буду чувствовать себя ярмарочным уродом с чековой книжкой.

Вот только осуществима ли такая мечта на этом свете? Мой приятель Джордж, элегантный лондонский антиквар, утверждает, что да. Отношения Джорджа и его портного не ограничиваются формулой деньги — одежда: они давние друзья, и ни у кого во всем Лондоне я не видел таких изумительных костюмов, как у Джорджа. Мне тоже захотелось иметь хотя бы один такой. А лучше полдюжины. Но больше всего мне хотелось познакомиться с портным, общаться с которым будет легко и приятно. Именно поэтому я со своим опущенным правым плечом, проваленной грудью и искривленным позвоночником отправился в дом № 95 по Маунт-стрит в Мейфэре на встречу с Дугласом Хейвордом.

Его мастерская ничем не напоминает украшенные резным дубом и прочим пыльным антиквариатом заведения старейшин портновского цеха. Скорее она похожа на обычную гостиную, но только вместо книг на полках лежат рубашки, галстуки и свитера. Здесь непременно сидят два или три человека, болтая и обмениваясь шутливыми оскорблениями. Из задней комнаты, где работают закройщики, доносится музыка. То и дело раздаются звонки от нервных клиентов, которые съели лишнее блюдо за ланчем и теперь им срочно требуется переставить пуговицы на брюках. Черные лондонские такси забирают костюмы и везут их в шикарные «Дорчестер» и «Клариджес», а то и вовсе в Хитроу к самолету, отбывающему в Лос-Анджелес. Торговые агенты заглядывают на пять минут с образцами льна, шерсти, кашемира или кожи и задерживаются на полчаса, чтобы выпить чашку чая. Здесь ничто не запугивает клиента, даже меня, хотя, должен признаться, запугать меня легче легкого.

Манеры и облик самого Хейворда вполне соответствуют непринужденной обстановке в его мастерской. В отличие от большинства портных он не затянут в эталонную тройку, которая кажется нарисованной, и его простая красивая одежда нисколько не стесняет движений.

Еще более приятно удивило меня то, что никто не стал критически осматривать костюм, в котором я пришел. На

примерку к Хейворду можно явиться в шортах и гавайской рубахе, и даже тогда никто не будет в изумлении поднимать брови. Как-то я видел там клиента, облаченного только в рубашку, галстук и пиджак: он сидел в кресле и спокойно пил кофе, пока его брюки утюжили в задней комнате. В такой обстановке немедленно начинаешь чувствовать себя как дома, а снятие мерок и обсуждение деталей происходят дружелюбно, весело и неспешно, как оно и должно быть. Примерно следующим образом.

Первый визит займет, вероятно, около часа, и большая часть его уйдет на разговоры с хозяином. Перед тем как достать сантиметр, он захочет узнать ваши пожелания относительно покроя и материала. Если вы не знаете совершенно точно, чего хотите — а большинство мужчин, как правило, этого не знают, — советую вам прислушаться к его предложениям. Кто-то ведь должен отвечать за конечный результат, так вот Хейворд разбирается в этом лучше, чем вы.

Потом вас отведут в заднюю комнату для снятия мерок. Процесс окажется практически безболезненным (за исключениям момента, когда станут измерять окружность вашей талии), поскольку все это время вы будете обсуждать с Хейвордом сравнительные достоинства шерстяной рогожки и фланели, рельефных швов, боковых шлиц, потайных карманов, а также наиболее интимный вопрос: куда вы предпочитаете укладывать гениталии — к востоку или к западу от молнии. В соответствующей брючине будет предусмотрено специальное помещение. На языке портных это называется «на какую сторону причесывать?». Сами понимаете, что за всеми этими разговорами у вас совсем не останется времени слушать, что там Хейворд диктует своему помощнику.

Наконец мерки сняты, ткань выбрана, все подробности обсуждены, и вы можете возвращаться к своей обычной жизни. Мастер лично сделает выкройку и раскроит материал, а собирать и сшивать станут его помощники. Костюм от начала и до конца будет сделан тут же, в мастерской. (Кстати, Хейворд может сшить весь костюм и сам, а в последнее время такое встречается все реже и реже. В Лондоне действуют только четыре школы портняжного мастерства, а когда-то их были сотни.)

Пройдет месяц, и вы отправитесь на первую примерку. Человека неподготовленного она может повергнуть в глубокое изумление, поскольку едва вы успеете кинуть восхищенный взгляд на свое отражение в зеркале, как Хейворд коршуном накинется на вас и с корнем вырвет оба рукава. После чего он станет что-то энергично поправлять, пристраивать, закалывать

булавками и лихорадочно писать мелом иероглифы прямо на вашем костюме. Потом он отойдет на несколько шагов и, склонив голову набок, станет вас критически осматривать, как скульптор разглядывает многообещающий кусок мрамора. Еще один росчерк мелка — и вы расстанетесь со своим костюмом до следующей примерки. Теперь его разберут на кусочки, отпарят швы, а потом снова соберут в соответствии с таинственным меловым кодом. На этот раз все швы будут сделаны вручную — верный признак костюма, сшитого на заказ. Вторая примерка нужна только для того, чтобы избавиться от всяких невидимых глазу складочек и морщинок. (Весь процесс занимает примерно шесть недель при первом заказе и еще меньше при последующих. Доставки производятся даже в Соединенные Штаты, и обычно, отправляясь в Лос-Анджелес или Нью-Йорк, Хейворд прихватывает с собой штук двадцать плечиков с пиджаками и брюками.)

Теперь костюм поступает в ваше полное распоряжение. Вам даже не надо глядеться в зеркало, чтобы понять, что он идеально сидит. Вам в нем удобно. Он кажется не новым, а уже приспособившимся к вашей фигуре. У него нет ужасной ватной прокладки на плечах и жесткой, топорщащейся груди, из-за которой многие лондонские бизнесмены становятся похожими на чучело раздувшейся рыбы-пузыря. Но это совсем не значит, что ваш новый костюм бесформенный. У него чудесные, словно стекающие вниз лацканы. Он красиво сидит в плечах и хорошо облегает заднюю часть шеи, где плохо сшитые пиджаки образуют что-то вроде хомута. Пуговицы на рукавах застегиваются и расстегиваются, как и положено пуговицам. Под левым лацканом предусмотрена крошечная петелька, там можно будет закрепить стебелек вставленной в петлицу гвоздики. Одним словом, это талантливо задуманный и прекрасно сделанный костюм. И при этом еще удобный.

В нем вы будете казаться немного стройнее и на пару дюймов выше. И если вы не фанатик вечно меняющейся моды, то будете со все возрастающим удовольствием носить его лет пятнадцать-двадцать. Он нисколько не устареет, потому что Хейворд не шьет чересчур актуальную одежду.

К сожалению, дешевую одежду он тоже не шьет. Цена за костюм начинается с полутора тысяч долларов, за пиджак — с девятисот. Тут-то между Хейвордом и традиционными портными со счетами в рамках и обнаруживается кое-что общее. Однажды я спросил Хейворда, что он считает самым трудным при создании костюма для джентльмена. «Получить за него деньги», — не раздумывая ответил мастер. Похоже, за несколько последних веков ситуация нисколько не изменилась.

Гриб для миллионеров

Зимнее утро в Провансе. Еще совсем рано, сыро и холодно. В маленьком деревенском кафе посетители наперебой заказывают к завтраку виноградную водку и кальвадос. Приглушенные разговоры моментально смолкают, если в дверь заглядывает незнакомец. На улице мужчины сбиваются в маленькие, тесные кучки, стучат ногой об ногу, чтобы согреться, и чрезвычайно внимательно что-то разглядывают, потом нюхают и наконец взвешивают. Из рук в руки переходят толстые, грязные пачки ста-, двухсот- и пятисотфранковых купюр, которые тут же пересчитывают, облизывая пальцы и то и дело оглядываясь через плечо.

Отсюда всего два часа быстрой езды до Марселя, и на первый взгляд может показаться, что вы угодили на сборище торговцев героином. На самом деле наркотики меньше всего занимают этих джентльменов. Их товар совершенно легален, хотя способы сбыта иногда бывают сомнительными. По бешеным ценам они продают покрытые землей и бородавками черные комочки — свежие трюфели.

На этих неофициальных рынках начинается путь грибов, закачивающийся на столиках трехзвездочных ресторанов или на прилавках дорогих парижских магазинов деликатесов — таких как «Фошон» или «Эдьяр». Но даже здесь, в сердце самой глухой провинции, трюфели, получаемые из рук человека, у которого под ногтями чернеет земля, а дыхание пахнет вчерашним чесночным соусом, который в руках вместо элегантного кейса держит корзину или полиэтиленовый пакет и ездит на старой и ржавой машине, — даже здесь они стоят *très sérieux*[24], как любят выражаться французы, денег. Трюфели продаются на вес, обычно партиями не больше килограмма. В этом году цена за килограмм на деревенском рынке составляла две тысячи франков или триста шестьдесят долларов, причем плата бралась только наличными. Чеки здесь не принимаются и квитанции не выдаются — сборщики трюфелей не имеют никакого желания поощрять дурацкие затеи правительства под названием «подоходный налог».

Итак, первоначальная цена — две тысячи франков. Когда, пройдя через руки нескольких агентов и посредников, грибы попадают на кухню какого-нибудь «Бокюз» или «Труагро», цена, вероятно, удваивается. Если вы уверенно чувствуете себя у плиты и способны приготовить трюфели сами, тогда по дороге домой вы всегда можете заглянуть, например, в «Фошон» и купить их по

шесть тысяч франков за кило. Но там, по крайней мере, принимают чеки.

Существует несколько причин, по которым эта абсурдная цена продолжает год от года расти. Первая и главная заключается в том, что вкус и запах свежих трюфелей не может сравниться ни с чем, кроме вкуса и запаха свежих трюфелей. Одного грибка размером с грецкий орех достаточно, для того чтобы неузнаваемо изменить любое блюдо. Аромат трюфеля называют «божественным и немного подозрительным». Он обладает свойством преодолевать любые препятствия и проникать повсюду. Его не остановят ни бумажная, ни даже пластиковая упаковка. Имейте в виду, что запах трюфеля хорош только в малых количествах. Если вы глубоко вдохнете концентрированный аромат, у вас пропадет всякий аппетит — настолько он сильный, густой и прелый. В разумных же дозах трюфель великолепен и вполне отвечает описанию, данному великим гастрономом Брийя-Савареном: «Роскошь, доступная только *grands seigneurs*[25] и содержанкам» (вероятно, он имел в виду репутацию трюфелей как афродизиаков, впрочем до сих пор научно не подтвержденную).

При современном развитии агротехники можно было бы ожидать, что трюфели станут сажать, удобрять, потом спокойно собирать урожай и при этом уберут с ценника пару нулей. Видит бог, французы сделали в этом направлении все, что могли: в Воклюзе нередко можно натолкнуться на огороженное поле, засаженное особым видом дубов и табличками «Вход запрещен». Но, похоже, разведение трюфелей — это искусство, подвластное лишь Природе, что, несомненно, способствует повышению их цены. Существует лишь один способ наслаждаться уникальным вкусом и не платить за это целое состояние — добывать трюфели самостоятельно.

Дело это непростое, требующее опыта, терпения и, желательно, свиньи или хорошо обученной собаки. Трюфели растут в нескольких сантиметрах под землей на корнях особого вида дуба или лесного ореха. В сезон сбора, продолжающийся с ноября по март, их можно находить с помощью носа при условии, что этот нос достаточно чуток. Лучшие ищейки — это свиньи, питающие к трюфелям врожденную страсть. Нюх у них даже острее, чем у собак, но у этого способа имеется и существенный недостаток, и заключается он в том, что, найдя гриб, хрюшка не желает просто вилять хвостом и указывать хозяину место — она непременно хочет его съесть. Пытаться договориться со свиньей, находящейся на грани гастрономического экстаза, бесполезно. Ее невозможно ни отвлечь, ни придержать одной рукой, пока другой вы спасаете драгоценный гриб. Она весит не меньше ста двадцати

фунтов и исполнена решимости добраться до трюфеля раньше, чем вы. Поэтому в наши дни сборщики все чаще привлекают к поискам трюфелей менее крупных и более сговорчивых собак.

В отличие от свиней, собаки по своей природе совершенно равнодушны к грибам, поэтому их надо специально натаскивать. Вы берете ломтик колбасы, натираете его кусочком трюфеля или окунаете в грибной бульон, и скоро собака начинает связывать запах трюфелей с божественным колбасным вкусом. Постепенно или довольно скоро, если собака умна и прожорлива, она начинает испытывать к трюфелям не меньший интерес, чем вы. Тогда наступает время для испытания в полевых условиях. Если вы хорошо ее обучили, если темперамент вашего пса соответствует поставленной задаче и если вы знаете, куда идти, она скоро приведет вас к спрятанному под землей сокровищу. В этом случае, как только собака постарается откопать гриб, надо отвлечь ее при помощи пахнущей трюфелем колбасы и самостоятельно вырыть драгоценный кусочек черного золота (так называют эти грибы местные, поскольку на срезе они напоминают черный-пречерный бархат. Спелая олива рядом с ними кажется совсем бледной).

Для тех же несчастных, у которых нет ни свиньи, ни собаки, существует и третий способ: сбор трюфелей при помощи палки. Разумеется, и в этом случае, как и в первых двух, самое главное — это знать, где искать. Кроме того, необходимо дождаться правильных погодных условий. Когда солнечные лучи падают прямо на корни намеченного вами дуба, потихоньку подойдите к нему и палкой осторожно пошевелите траву, растущую вокруг дерева. Если из нее вертикально вылетит испуганная мошка, заметьте это место и копайте там. Вполне вероятно, это насекомое принадлежит к особому семейству мошек, соглашающихся откладывать яйца только в этот изысканный деликатес (что, несомненно, прибавляет к его аромату дополнительное *je ne sais quoi*[26]). В Воклюзе многие сборщики применяют именно этот способ еще и потому, что человек, бродящий по лесу с палочкой, выглядит гораздо менее подозрительно, чем тот, что водит на поводке свинью, и таким образом удается соблюдать конспирацию. Охотники за трюфелями не любят раскрывать свои грибные места.

Как ни сложен и непредсказуем процесс сбора трюфелей, он все-таки кажется детской игрой по сравнению с трюками и махинациями, начинающимися в тот момент, когда грибы превращаются в товар. Самый крупный трюфельный скандал произошел в Бордо несколько лет назад, но и без него недоразумений и откровенного обмана хватает. Правда, если вы

неделикатно упомянете об этом в разговоре с поставщиком, он только пожмет плечами, явно не веря, что человечество может пасть так низко. Я готов рассказать вам о самых распространенных способах обмана доверчивых покупателей, но имейте в виду, что никаких достоверных свидетельств у меня нет.

Первый вид мошенничества вообще практически невозможно доказать. Во Франции в производстве любого съедобного продукта обязательно лидирует какая-нибудь область или город: лучшие оливки выращивают в Ньоне, лучшая горчица производится в Дижоне, лучшие дыни доставляют из Кавайона, а лучшие сливки — из Нормандии. Лучшие трюфели, как всем известно, растут в Перигоре, на юге Франции, и, естественно, они стоят дороже остальных. Но откуда вы можете знать, что грибы, купленные в Перигоре, выросли именно там, а не в сотне километров оттуда, в Воклюзе? Если вы не доверяете своему поставщику на сто процентов, то не можете быть в этом уверены. Говорят, что половина трюфелей, продаваемых в Перигоре, выросла совсем в другом месте и была потом «натурализована».

Кроме того, трюфели имеют обыкновение таинственным образом прибавлять в весе, после того как их вырывают из земли и перед тем как кладут на весы. Иногда это случается благодаря налипшему на них лишнему слою земли, а иногда — благодаря постороннему металлическому предмету, обнаружить который можно, только разрезав гриб пополам.

Возможно, наслушавшись подобных историй, вы решите отказаться от свежих трюфелей и покупать только консервированные. Они не так ароматны, как свежие, но тоже очень вкусны и далеко не дешевы. Но главное, они совсем не обязательно родом из Франции. Ходят упорные слухи, что во французских жестяных банках с французскими этикетками скрываются трюфели из Италии и Испании. Если так оно и есть, то это можно считать одним из самых выгодных и наименее освещенных прессой примеров кооперации стран-участниц Общего рынка.

И все-таки, несмотря на частые случаи мошенничества и цены, становящиеся с каждым годом все абсурднее, французы продолжают подчиняться зову своих носов и лезут в кубышку, демонстрируя при этом такую щедрость и преданность идеалам гастрономии, что об этом стоит рассказать отдельно.

Вот вам пример.

Мой любимый местный ресторанчик, а вернее, обыкновенный деревенский бар и штаб-квартира местных любителей *boules*[27], слишком скромен и невзрачен, чтобы привлечь внимание экспертов из «Мишлена». На передних столиках старики обычно

играют в карты, а в глубине зала клиенты поглощают еду, которая, по моему мнению, достойна как минимум одной мишленовской звезды. Цены здесь вполне умеренные. Сам хозяин управляется на кухне, мадам принимает заказы, а остальные члены семьи помогают им. Сюда любят заглядывать, чтобы перекусить, люди, живущие по соседству, а хозяин явно лишен честолюбивых устремлений и не собирается включаться в гастрономическую гонку, победители которой превращают свои имена в бренды, а свои рестораны — в храмы тщеславия и непомерных цен.

Шеф очень любит готовить свежие трюфели. У него есть свои поставщики, и он, как и все, платит им наличными и, разумеется, не получает никаких квитанций. Следовательно, при составлении налогового отчета он не может записать эти весьма солидные суммы в раздел расходов на производство. К тому же он категорически отказывается поднимать цены на блюда, содержащие трюфели, до такого уровня, который может отпугнуть его постоянных клиентов (зимой в ресторанчик заглядывают только прижимистые местные жители, а богатая публика появляется здесь не раньше Пасхи).

Я как-то зашел сюда холодным декабрьским вечером. На сервировочном столике стояла медная сковородка с трюфелями на несколько тысяч франков. В меню я обнаружил фирменное блюдо шефа: омлет со свежими трюфелями. Мадам держалась мужественно, но ее явно огорчало несоответствие между ценой в меню и ценой исходного продукта. Я спросил, зачем ее муж это делает. *«Pour faire plaisir»*[28], — с горечью ответила она, сопроводив свои слова классическим жестом: плечи и брови подняты к небу, уголки губ опущены к земле.

Конечно же, я заказал омлет. Он оказался божественным.

Несколько слов для любителей белых трюфелей: поскольку лучшие из них растут в Пьемонте, который по какой-то географической ошибке оказался на территории Италии, а все французы, как известно, страшные шовинисты, то к белому трюфелю они относятся с гораздо меньшим уважением, чем к его черному собрату.

Дорогие старики

Это превратилось в своего рода спорт. В изысканных бутиках Сохо или Гринвич-Виллиджа, на блошиных рынках Лондона и Парижа, в центре Нью-Йорка и среди переплетений автострад Лос-Анджелеса сотни тысяч исполненных надежды людей проводят выходные, роясь в чужом старом хламе. Занятие это стало столь популярным, что для него придумали специальный, не слишком благозвучный глагол: «старьевничать».

Чем же так привлекательны эти ночные вазы XVIII века, изъеденные жучком шкафы, потемневшие викторианские изображения жирных нимф и мутные, облупившиеся зеркала? Неужели в наших современных, оборудованных по последнему слову техники домах нам так уж необходима подставка для зонтов, сделанная из задней слоновьей ноги? Или хромой стол из монастырской трапезной? Кастрюля с отколотой эмалью и выгнутым донышком? Плевательница? Канделябр? Нет, разумеется, в них нет никакой необходимости. Тем не менее мы жадно хватаем все это, иногда заплатив немыслимую цену, и гордимся своим тонким вкусом и верным глазом. И называем эту нуждающуюся в капитальном ремонте, покрытую слоем грязи и пропахшую пылью веков рухлядь удачной покупкой.

Для обслуживания наших сорочьих инстинктов за последние годы выросла обширная международная сеть, переправляющая буфеты из Уэльса в Калифорнию, лоскутные одеяла из Пенсильвании в Женеву и херувимов из Италии на Манхэттен. При пересечении Атлантики, а также с каждой новой сменой владельца к цене этих раритетов прибавляется по нулю, а мы все покупаем и покупаем. Почему?

Чаще всего эту странность объясняют присущим среднестатистическому человеку неистребимым оптимизмом (совершенно необоснованным, как доказывает история): он искренне верит, что совершает удачную и очень выгодную сделку. Пусть другие делают дорогие ошибки, вам это не грозит. Так считают даже те, кто по опыту знает, что удачные сделки встречаются в жизни так же редко, как бесплатные обеды.

И даже если, выслушав скептические замечания друзей, вы начнете подумывать, что, пожалуй, действительно немного переплатили за эту настенную вешалку в стиле модерн, всегда можно утешить себя тем, что вы сделали успешную, долгосрочную инвестицию. Может, сейчас это и дорого, но увидите, сколько она будет стоить через пять лет. Продавец уверял (а антиквары, как известно, славятся своим оптимизмом),

что спрос на настенные вешалки вот-вот взлетит до небес.

Конечно, всегда есть маленький шанс, что так оно и случится, и тогда ваши несколько сотен долларов превратятся в несколько тысяч. Но если вы не профессиональный дилер, то вами двигают совсем не эти соображения. Настоящий любитель старины всегда остается любителем во всех смыслах этого слова. Он с увлечением ищет и приобретает антиквариат и испытывает при этом не только материальное удовлетворение.

В первую очередь, старые вещи просто нравятся ему больше, чем новые. Понятно, что комод позапрошлого века далеко не так функционален, как тот, что был собран неделю назад на фабрике в Северной Каролине. Его немного перекосило на левый бок, и ящики постоянно заедают, а ручки отваливаются, если за них потянуть. И все-таки у него есть особое, ни с чем не сравнимое обаяние. Дерево, отполированное временем, стало шелковистым на ощупь. А не идеально правильная форма свидетельствует о том, что он сделан руками, а значит, ему передалась часть души мастера. Он уникален.

Итак, вы решаете купить комод. И тут наступает самая интересная и захватывающая часть процесса. Утонченный любитель старины отодвигается в тень и уступает место неуступчивому дельцу с бульдожьей хваткой, готовому торговаться хоть до вечера. Вы бы уже торговались, но, к сожалению, никак не можете разобрать, что за чушь написана на ценнике.

У многих антикваров появилась неприятная и очень утомительная манера обозначать цены не цифрами, а своим особым кодом. Иногда цифры просто заменяются соответствующими буквам: «A» — это 1, «D» — 4 и так далее. Но, как правило, все гораздо сложнее, и потому на комоде вы обнаружите ценник с надписью «XPT», понятной только самому продавцу.

И что это должно означать? Готов ли он принять эти «XPT» наличными и сбросить одну букву? И почему этот мошенник не может указывать цены в долларах и центах, как делают во всех нормальных супермаркетах? В какую игру он с вами играет?

Эта игра называется «соразмерение цены с покупателем». Пока вы рассматривали комод, антиквар изучал вас и мысленно задавал себе тот же вопрос, что и вы, — «Сколько?». Ответ будет зависеть от того, как вы одеты, насколько заинтересованными в покупке кажетесь и в какой мере он сам заинтересован в продаже. Цена может меняться очень значительно, но вам этого знать не положено.

Но не волнуйтесь — вы тоже можете играть в эту игру.

Подзовите продавца и выясните наконец цену. Какой бы она ни оказалась, отклоните ее небрежным взмахом руки. Потребуйте назвать вам особую цену для антикваров (как правило, она гораздо ниже).

Продавец прищурится и начнет подозрительно рассматривать вас. Кто вы — в самом деле его коллега или просто жулик, вырядившийся в хороший костюм? В этот момент предъявите ему визитку, на которой черным по белому напечатано:

СТАРИННАЯ БРОНЗА И МЕБЕЛЬ.

ОСМОТР ТОЛЬКО
ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ДОГОВОРЕННОСТИ.

Один из моих приятелей проделывал этот номер несколько лет и умудрился обставить весь дом антикварной мебелью, купленной по сниженным оптовым ценам. Когда я намекнул ему, что какой-нибудь пристрастный судья может назвать подобную практику «преднамеренным введением в заблуждение», он только усмехнулся. Разве мне неизвестно, спросил он, что большинство предметов антиквариата долго кочуют от одного дилера к другому, прежде чем находят место в частном доме. А мой приятель просто помогает немного ускорить кругооборот товаров и снабжает продавца деньгами, для того чтобы тот мог приобрести очередной раритет у другого продавца. Иными словами, он оказывает огромную услугу всему антикварному бизнесу.

Но, даже если вы не готовы изображать из себя профессионального дилера, все-таки никогда не спешите уплатить запрошенную цену. Сделайте встречное предложение, но перед этим отпустите несколько критических замечаний о шатающихся ножках, помятостях, шрамах и интересных проплешинах, несомненно свидетельствующих о почтенном возрасте вещи. Продавец не обидится: он этого ждал. Скорее он обидится, если вы не обратите на них внимания, поскольку вполне возможно, что они результат его собственноручной работы в мастерской.

Состаривание вещи — это само по себе искусство, и вы удивитесь, если узнаете, каких успехов можно достичь с помощью нескольких ржавых гвоздей, пемзы и смеси из сажи и воска. Случаются и другого рода чудеса, когда у трехногого стула вдруг появляется четвертая нога, щербатое мозаичное панно становится целым и гладким, а сделанный для карликов столик вырастает до нормального размера.

Непременно найдется какой-нибудь зануда, который

пожелает раскрыть вам глаза на все эти маленькие хитрости. У каждого из нас есть знакомый, с какой-то стати считающий себя экспертом и обожающий сообщать своим приятелям, что те купили фальшивку. Вещь, конечно, недурная, скажет он, но вряд ли ее можно назвать подлинным антиквариатом. Ну и что с того? Если подделка удачная и вещь вам нравится, то какая разница? Вы ведь купили ее не для того, чтобы продавать. Вы хотите с ней жить. А этих короедов-всезнаек надо запереть в подвале музея «Метрополитен», и пусть изучают там какие-нибудь доколумбовские артефакты.

Бывают и обратные ситуации, когда с настоящей антикварной вещью обращаются так неуважительно, словно она сколочена из фанеры. Как-то в Нью-Йорке, в антикварном магазине, я наблюдал за тем, как за покупками туда явился декоратор со своим клиентом (что этот человек — декоратор, я догадался после того, как в первые десять минут он с завидной легкостью потратил несколько тысяч долларов). Наконец он остановился перед великолепным дубовым столом XV века — очень красивым, подлинным и к тому же в отличном состоянии. Цена его нисколько не напугала. «Мы его возьмем, — заявил он, — но вам придется спилить две задние ножки, чтобы он вошел в нишу на кухне».

Продавец окаменел от ужаса. Я не люблю наблюдать, как человек борется со своей совестью, а потому поспешил уйти и так и не узнал, состоялась ли сделка, или антиквар проявил принципиальность. Вообще-то я считаю, что старинной мебелью лучше пользоваться, чем молиться на нее, но все-таки мне кажется, столяр, изготовивший этот стол, перевернулся бы в гробу, узнав, как его творение кромсают и втискивают в современную кухню.

Лично я люблю старинные вещи, восхищаюсь ими и ничего в них не понимаю. Конечно, мне нравятся стулья «Чиппендейл», китайский фарфор, антикварная кухонная утварь, стекло «Лалик» и комоды времен короля Георга. К счастью, я вовремя понял, что не создан природой для роли коллекционера. Я не могу существовать в одном помещении с предметами, мимо которых надо ходить на цыпочках. На стульях я хочу сидеть, за столом — есть, из бокалов — пить, а на кровать — плюхаться со всего маху, не вспоминая при этом, что она стоит целое состояние. Я стараюсь окружить себя предметами, которые невозможно сломать или хотя бы легко заменить. Иногда они старые, но очень крепкие. От хрупких вещей я стараюсь держаться подальше.

Еще одно явление, которого я советую вам сторониться, — это антикварные аукционы.

Люди, входящие в просторные аукционные залы с зажатыми под мышкой глянцевыми каталогами, сильно отличаются от нас с вами. Они могут быть дилерами, профессиональными закупщиками всяческих фондов или крупными промышленниками, но всех их объединяет одно — у них куча денег. А когда люди с кучей денег собираются вместе да еще начинают соревноваться друг с другом, цены моментально взмывают до небес. Если из любопытства вы все-таки решите присутствовать на этой оргии миллиардеров, советую вам сесть на руки и ни на мгновение не выпускать их из-под себя. Одно рассеянное почесывание уха — и вы можете стать счастливым обладателем чаши для кровопускания XII века и прилагающегося к ней счета, напоминающего закладную на дом. Лучше уж коллекционировать вешалки в стиле модерн.

Слуги

Мне нравится, если к завтраку мне подают свежеотглаженную газету. И еще когда мои ботинки начищены до блеска. И когда я сижу на заднем сиденье, а машину ведет шофер. Мне также нравится, если кто-то застилает мою постель, моет посуду, стрижет газон, отвечает на телефонные звонки и выполняет всю малоприятную работу. Я в таком случае смогу посвятить свое время и силы гораздо более важным вещам: выбору вина к обеду или размышлениям о предстоящих в нашем городке выборах мэра.

Именно так и должен жить уважающий себя человек, и для этого ему требуются всего лишь деньги и слуги.

Преимущества подобного образа жизни настолько очевидны, что нередко молодые люди очертя голову бросаются нанимать себе дворецких и горничных, не подумав о том, какие проблемы тем самым навлекают на себя. Поверьте мне, проблемы будут, но о них мы поговорим чуть позже, а пока рассмотрим приятные моменты.

И самый очевидный из них состоит в том, что слугам можно будет поручить всю неприятную, скучную или опасную работу: от выноса мусора до глажки и регулярного пополнения запасов в вашем баре. Перед Рождеством их можно послать вместо себя за покупками, или отправить в кинотеатр за билетами, пока вы будете спокойно заканчивать ужин, или поручить им подготовить к сезону ваш загородный дом, или лечь на асфальт и таким образом обеспечить вам постоянное место для парковки. Когда вы случайно забредете в неблагополучный район, вам нечего опасаться, если вас будет сопровождать крупный слуга. Поручите ему разбираться с грабителями, а сами тем временем ловите такси.

Помимо практической, слуги, несомненно, имеют и статусную ценность. Они добавляют престижа хозяину, особенно если прибыли из экзотической страны и не говорят по-английски. Я лично отдаю предпочтение польским аристократам в изгнании. Национальность слуг заметно влияет и на их профессиональные навыки: из французов получаются замечательные повара, из англичан — отличные лакеи, а из немцев — очень надежные водители. В конечном счете выбор зависит от того, какими языками вы сами владеете, и от того, сколько свободного места у вас в доме.

Вот тут мы приблизились к первой проблеме, которая возникает вместе с появлением слуг. Потому что даже самым

маленьким из них требуется очень много места. Вам придется выделить под их проживание особую часть дома, иначе вы постоянно станете натыкаться на горничных у себя в спальне или спорить с дворецким о том, какую программу смотреть по телевизору. В старые добрые времена слуг преспокойно загоняли на чердак, где при свете свечного огарка они ночи напролет чистили фамильное серебро, но в наши дни их непременно придется обеспечивать гостиной, спальней и отдельной ванной. Разумеется, все эти помещения не будут такими просторными и комфортабельными, как ваши собственные, но все-таки, учитывая нынешнюю арендную плату, это удовольствие обойдется вам в несколько тысяч долларов в месяц.

Не исключено, для вас это не проблема. Возможно, вы с удовольствием оборудуете для своих слуг помещения, в которых они смогут чувствовать себя как дома. Они и почувствуют. И поскольку ни одно доброе дело не остается безнаказанным, очень скоро они начнут вести себя как младшие члены семьи. То есть, выражаясь языком английских аристократов, «забудут свое место». Это будет проявляться в недостатке почтительности и множестве досадных мелочей: попытках вступить в разговор во время подачи обеда, уничижительных замечаниях о вашем выборе галстука или сорта виски, неуместной фамильярности с вашими гостями, требованиях более продолжительного отпуска и так далее.

Если ради сохранения мира и покоя в доме вы решите терпеть, впереди вас ожидает кое-что похуже. В конце концов слуги состарятся и впадут в маразм, как один дворецкий наших ирландских приятелей, который время от времени подает послеобеденный кофе, раздевшись донага и благоухая лучшим хозяйским виски. Его так и не собрались уволить, отчасти из сентиментальных соображений, отчасти из-за того, что у него очень хорошие связи среди букмекеров на скачках, но это уже другая история.

И еще одно предостережение: в доме, в котором полно слуг, у вас не будет ни малейшей возможности побыть одному. Допустим, после тяжелого дня на работе вы вернулись домой с одним-единственным желанием: принять горячую ванну, выпить холодного шампанского и часик посидеть в тишине, приводя нервы в порядок. Это исключено. Пока вы раздеваетесь, лакей будет стоять рядом и подхватывать сбрасываемую вами одежду. Вы попытаетесь спрятаться в ванной и обнаружите там горничную, которая локтем проверяет температуру воды и предлагает потереть вам спинку. Потом появится дворецкий с шампанским. Лакей просунет голову в дверь, чтобы узнать, какую

одежду готовить вам на вечер, а шофер позвонит прямо в ванную и спросит, нужна ли вам машина. Все они исполнены самых добрых намерений и способны превратить вашу жизнь в кошмар.

От слуг не существует ни спасения, ни безопасного убежища. Выберите какую-нибудь комнату, чтобы поразмышлять там в тишине, и им тут же что-нибудь в ней понадобится. Возможно, им просто хочется, чтобы вы увидели, как усердно они работают. Вы попробуете скрыться в библиотеке, и кто-нибудь немедленно явится туда, чтобы стереть пыль с корешков. Вы переберетесь в кабинет, и они последуют за вами, чтобы поменять скрепки. На память вам невольно придет испанская поговорка, гласящая, что «слуги — это враги, без которых не обойтись».

Конечно, вы можете приказать им убраться и оставить вас в покое. Если вы один из тех людей, что могут ударить по морде кокер-спаниеля, не испытывая при этом никаких угрызений совести, то вы переживете и те укоризненные взгляды, которые они бросят на вас, покидая комнату. В противном случае вас тут же начнет терзать чувство вины и весь остаток дня вы будете пытаться как-нибудь загладить свою грубость. Словом, так или иначе, но присутствие слуг в доме неизбежно сильно влияет на ваш образ жизни и настроение, и в конце концов зачастую оказывается, что вся ваша жизнь вращается вокруг них, а не наоборот, как следовало ожидать.

Но есть ли у вас выбор? Готовы ли вы самостоятельно чистить свои ботинки, стелить постель, водить собственную машину и отдавать все свободное время нудной домашней работе? Готовы ли вы к увольнению с высокого поста только по той причине, что руки у вас в цыпках и красные из-за постоянного мытья посуды? К тому, что кто-то знакомый увидит вас в супермаркете с кучей рулонов туалетной бумаги в тележке? Жизнь со слугами, может, и не легка, но жизнь без них для человека со вкусом и положением в обществе и вовсе невыносима.

Не отчаивайтесь. Я провел много часов, размышляя над проблемой слуг, и, кажется, нашел решение, которое, с одной стороны, обеспечит вас круглосуточным обслуживанием, а с другой — защитит вашу личную жизнь от вторжения посторонних. И главное, не будет стоить вам ни цента.

Собственно, это смелое и творческое продолжение системы обслуживания, успешно действующей в каждом офисе. В ней уже имеется собственная иерархическая структура из уборщиц, женщин, которые стерилизуют телефонные трубки, курьеров, водителей, секретарш и, наконец, на самом верху — вашего личного помощника. Всего несколько незначительных перестановок и добавлений — и вся эта система может работать

на вас.

Запомните два неизменных правила: во-первых, зарплату всем, кого вы наняли, платит компания; во-вторых, никто из них не живет в вашем доме.

В этом случае вам понадобятся два шофера: один лично для вас, второй — для того чтобы возить туда-сюда всю остальную обслугу. Вам понадобится уборщица. Вам понадобится экономка, чтобы за всеми ними присматривать, и лакей, чтобы содержать в порядке ваш гардероб. Кроме того, нужен повар и еще кто-нибудь, кто станет поливать домашние растения и следить за тем, чтобы в вазах каждый день стояли свежие цветы.

Итого, семь человек. Ну что значит такое количество для большой компании? Ровно ничего. Учитывая, что у председателя нередко бывает три секретарши, шофер, личный пилот, спичрайтер и еще один помощник, заботящийся о нем в течение рабочего дня, ваш список, можно считать, страдает минимализмом. Наверное, стоит включить в него еще и личного сомелье, который станет содержать в порядке ваш погреб.

Возможно, финансовый директор или какой-нибудь хлопотун из отдела кадров и поворчит немного, но, ручаюсь, их обеспокоят главным образом формулировки. «Мы не можем включить в штатное расписание лакея!» — станут возмущаться они. Ну и не надо. Назовите его, к примеру, консультантом по корпоративному имиджу или дресс-код менеджером. Главное, чтобы звучало официально и загадочно. Вашего повара можно превратить в специалиста по кейтерингу, а всех остальных спрятать под названием «PR-менеджеры», поскольку никто все равно толком не знает, что это такое. Таким образом, все отлично устроится. Слуги станут появляться, только когда они нужны, а в остальное время дом будет принадлежать вам, и тратиться при этом придется только на чаевые. Думаю, такая перспектива — это единственное, что может подвигнуть меня на возвращение в офис и к честному труду.

В защиту дядюшки Скруджа

Дорогие привычки не только приносят чисто физическое удовольствие, но еще и тешат наше эго, поскольку доступны лишь немногим избранным. Вам будет далеко не так приятно есть на завтрак яйца ржанки или натягивать на себя свитер из четырехслойного кашемира, если ваш сосед, шофер и мальчишка, доставляющий на дом продукты, смогут позволить себе то же самое. По ходу истории общества немало таких дорогостоящих забав, от психоанализа до заграничных путешествий, переходили в категорию общедоступных, теряя при этом часть своей заманчивости, но на смену им тут же изобретались новые, еще более дорогие и экстравагантные. С одним только исключением.

По какой-то неизвестной причине Рождество стало общей и чрезвычайно недешевой привычкой для миллионов людей, большинство из которых не могут себе ее позволить. Когда-то простой религиозный праздник превратился в настоящую оргию потребления с бюджетом, сравнимым только с бюджетом Пентагона. В праздничной гонке подарки провоцируют ответные подарки, начиная цепную реакцию транжирства. Обычно разумные и уравновешенные граждане совершенно серьезно задумываются о покупке напольных весов, сообщающих ваш вес на нескольких языках, платиновых зубочисток, стресс-мониторов для всей семьи, настольных письменных приборов из страусовой кожи, бархатных костюмов для бега трусцой, ручек, которыми можно писать под водой, дизайнерских таймеров для варки яиц, точных копий старинных мраморных плевательниц и светящихся в темноте шлепанцев — в эти декабрьские дни у самых нелепых и дурацких предметов появляется шанс стать подарком для какого-нибудь несчастного.

Кое-кто склонен объяснять эту ежегодно охватывающую мир эпидемию потребления врожденной щедростью, свойственной человеку, но лично я очень в этом сомневаюсь. Также я не согласен с упорно повторяемым тезисом, что дарить подарки приятнее, чем получать. Нет, я полагаю, что во всех наших безумствах виноват один зловещий тип.

У него нет имени, но его все знают. Одиннадцать месяцев в году мы его не видим и не слышим и уже начинаем надеяться, что он умер, подавившись икрой, или его ударил током один из бесчисленных электроприборов. Но не тут-то было. Каждый декабрь он спускается из своих апартаментов в пентхаусе специально ради того, чтобы довести нас до финансового краха. Назовем его Человеком У Которого Все Есть.

Каждый год мы задаем себе вопрос, почему нельзя всучить ему бутылку шампанского, хорошую книжку и попросить посидеть дома. И почему, если у этой жадной свиньи уже все есть, мы должны дарить ему еще что-то? И главное, почему его дальний родственник, Человек У Которого Ничего Нет, по правде говоря гораздо больше заслуживающий нашего внимания, тоскует в одиночестве в каком-нибудь сыром подвале, не получив ни единого подарка, даже жалкой пары шелковых трусов с монограммой? Наверное, потому, что в Рождестве, как и в жизни, нет справедливости.

Даже если вам повезло и среди ваших знакомых не сыщется Человек У Которого Все Есть, тем не менее велик шанс, что к Новому году вы окажетесь на грани банкротства. Будучи существом нежадным и хорошо организованным, вы наверняка заранее купили дорогие и полезные подарки своим родным, друзьям, секретарше, своему преданному букмекеру и еще нескольким достойным людям, украшавшим вашу жизнь прошедшие одиннадцать месяцев. Но, к сожалению, даже идеальный бюджет может обернуться дефицитом, если две враждебные силы одновременно начнут атаку на бумажник.

Первая из них — это армия ваших верных, но невидимых помощников. Просто поразительно, какое количество неизвестных вам людей озабочено вашим благополучием. Они начинают напоминать о себе еще в начале декабря при помощи маленьких карточек с поздравлениями и пожеланиями, чтобы в новом году вам неизменно сопутствовали прекрасно отглаженные рубашки, вовремя вывезенный мусор, хорошо припаркованные машины, чистые лифты, надежно охраняемый вестибюль и безукоризненно работающая канализация. Попробуйте проигнорировать эти намеки — и очень скоро вы обнаружите, что на ваших рубашках сожжен воротник, куча мусора издает зловоние, бампер смят, охранник смотрит на вас с ненавистью, а сантехник не слышит отчаянных призывов о помощи. Но, по крайней мере, для всей этой публики вам не придется бежать в магазин: их вполне устроит то, что делаете вы сами, то есть деньги.

Гораздо более серьезный ущерб вашему настроению и кошельку может нанести неожиданно полученный вечером в канун Рождества любовно упакованный подарок от индивида, которому вы послали всего лишь открытку. И не важно, что в пакете окажется глиняный цветочный горшок невероятного уродства, а до закрытия магазинов осталась всего пара часов. Вы ведь не хотите все праздники чувствовать себя виноватым? Поэтому, забыв о том, что собирались в интимной обстановке

выпить по коктейлю с симпатичной блондинкой из отдела расчетов, вы бросаетесь в магазин и присоединяетесь к обезумевшему стаду опаздывающих покупателей.

Канун Рождества — это, несомненно, худшее время, для того чтобы купить что-то осмысленное. Утратившая всякое человеческое подобие толпа трясет карточками, хватает, рвет, бьет вас по почкам чем-то в подарочной упаковке и покупает, покупает, покупает! Прочь с дороги! Я первый это увидел! Отойди, придурок! Счастливого Рождества! Вами овладевает одно желание — как можно скорее сбежать из этого сумасшедшего дома, и вы покупаете первое, что попадается на глаза, не глядя на цену.

Руководству отдела продаж в компании «Санта-Клаус», разумеется, известно, что в канун праздника покупатели сметут все, что им предложишь, а потому в магазинах появляются самые невероятные предметы. Вы недоуменно рассматриваете их и говорите себе, что ни один человек в здравом уме никогда не решится подарить что-то подобное другому. Представьте себе, осмелится. И не исключено, что он подарит это именно вам.

Обременительные подарки могут принимать самые разнообразные формы, но у них всегда есть несколько общих отличительных черт. Во-первых, каждый раз при взгляде на них вы вздрагиваете, будь это диванная подушка с вышитым девизом или настенное украшение психоделического цвета. Во-вторых, они носят перманентный характер, то есть вы не можете объяснить их отсутствие в гостиной тем, что, например, съели их, использовали или сносили. И, что хуже всего, обычно они являются даром от кого-нибудь, кто часто бывает у вас дома и, войдя в дверь, первым делом проверяет, на месте ли преподнесенное им сокровище. В течение жизни вы заполняете подаренными уродцами несколько чуланов и каждый раз перед приходом дарителя извлекаете оттуда нужный, стираете с него пыль и помещаете на видное место. Ваш гость, естественно, тронут тем, с какой трепетной заботой вы относитесь к его презенту, и собирается осчастливить вас чем-нибудь подобным на следующий день рождения.

Изредка случается, что неожиданные подарки приносят и радость. У меня есть приятель, чья ненависть к Рождеству может сравниться только с ненавистью к теще. Ее рождественского визита он с ужасом ожидает весь год. Но как-то случилось так, что в канун праздника вместе с очередным галстуком она подарила ему грипп. Зараженный, но счастливый, мой приятель тут же скрылся в спальне и встал с постели только после Нового года, когда праздники кончились и теща убралась восвояси. Он

признался, что впервые в жизни у него не возникло желания отнести ее подарок обратно в магазин и там обменять на что-нибудь полезное.

Однако было бы ошибкой думать, что Рождество состоит из одних долларов, центов и подарков. Вас ждут и другие испытания, и не последнее среди них — это необходимость изображать веселье на семейных сборищах, где встречаются несколько поколений. Социологи выдвинули теорию, что семейные конфликты в Рождество уступают по количеству только ссорам из-за измен и мокрого пола в ванной.

На классическом празднике непременно собираются дети, родители и дедушки с бабушками — непростая комбинация, которая иногда усугубляется присутствием заглянувших в гости соседей. Дети, проснувшиеся в пять утра, уже набегались, сломали все самые хрупкие игрушки, заскучали и начали требовать ланча уже в одиннадцать — как раз в то время, когда взрослые решили, что приличия позволяют взяться за бутылки. Тут как раз появляются и первые гости. Перекрикивая треск нового игрушечного автомата Билли и рвущиеся из телевизора рождественские песнопения, вы храбро пытаетесь поддерживать беседу. Бабушки с дедушками, непривычные к таким дозам шума и алкоголя, прячутся в кухне и там между делом дочерна сжигают рождественскую индейку. Гости (неужели они всегда столько пьют?), похоже, решили задержаться у вас до вечера, так как прекрасно знают, что ожидает их дома. В конце концов вам удается их выпроводить и приступить к праздничному ланчу. Он совсем не похож на идиллическую семейную трапезу с картинок Нормана Роквелла. Маленький Билли, объевшийся конфетами, сообщает, что его сейчас стошнит. У родителей от выпитого за утро начинает болеть голова. Бабушки и дедушки мечтают только о том, чтобы вздремнуть часочек где-нибудь в тишине. Пусть даже не надеются! Это семейный праздник, черт подери, и все обязаны веселиться, невзирая на усталость, дурное настроение, уже начавшееся несварение и перспективу утреннего похмелья. Потребуется огромное количество энергии и душевных сил, для того чтобы день не завершился мрачным безмолвием вокруг телевизора.

На этом праздник, собственно, и кончается, хотя окончательно попрощаться с Рождеством вы сможете только в конце января, когда прибудут счета. Разбирая их, вы не раз и не два с завистью и восхищением вспомните одну из самых недооцененных фигур мировой литературы — милого дядюшку Скруджа. Вот он бы никогда не позволил втянуть себя в такое безобразное транжирство, а Человеку У Которого Все Есть сказал

бы только два слова: «Фиг тебе!»

С Новым годом вас всех!

Как богатые борются с холодом

Зимы в Монголии морозные. Над вечной мерзлотой завывает ледяной ветер, никто не гуляет и не бегает трусцой, а местные, чтобы не замерзнуть, употребляют ром, смешанный с горячим молоком, которым их любезно обеспечивают самки яков. Холодно настолько, что у ушанок отмерзают уши.

Но некоторые обитатели Монголии радуются минусовой температуре. Никакая стужа не страшна этим ходячим свитерам. От носа и до копыт они надежно защищены самым лучшим в мире антифризом. Никто и никогда не видел, чтобы кашемировая коза дрожала от холода.

На свете не существует натуральных волокон, согревающих надежнее, чем лучший в мире невесомый монгольский кашемир, а коза надежно укрыта сразу двумя его слоями: первым — более длинным и грубым и легким пуховым подшерстком — тем самым, который, возможно, когда-нибудь займет место и в вашем гардеробе. Он не только теплый и легкий, но еще и восхитительно нежный на ощупь. Вам не трудно будет отличить кашемир от простой шерсти с закрытыми глазами — одними только кончиками пальцев.

А еще он бодряще дорогой (дороже стоит только шерсть викуньи — аристократической родственницы верблюдов, проживающей в Южной Америке), и на вашем месте я бы не стал рассчитывать на то, что кашемир в ближайшее время подешевеет. Виновато в этом отчасти несравненное качество этого волокна, а отчасти — средневековый метод, которым его отбирают у козы, чтобы отдать вам.

Процесс превращения козьей шерсти в одежду для джентльмена страшно длинен, трудоемок и зависит от кучи непредсказуемых и независимых от человека обстоятельств. Одно из них — это романические наклонности производительницы. Кашемировых коз нельзя, словно кур-несушек, загнать в тесную клетку и заставить там размножаться. Как и людям, для любви им требуется простор, и желательно, чтобы никто не стоял над душой. Поэтому предсказать, сколько кашемира вы получите в будущем году, невозможно. Соответственно колеблются и цены. Причем почему-то всегда в сторону повышения.

Все было бы гораздо проще и дешевле, если бы кашемировых коз можно было стричь, как овец. К сожалению, так не получается. При стрижке тонкий подшерсток намертво перепутывается с верхним грубым слоем шерсти, и потому его приходится вычесывать вручную, в результате получая с каждой

козы несколько унций пуха. И имейте в виду, сначала эту козу надо поймать. Понятно, что добыча кашемира — это дело крайне хлопотное и не очень быстрое.

После вычесывания не обработанную еще шерсть везут самыми экзотическими способами — на яках, на лошадях, на плотах и на лодках сампанах — в порт, откуда в трюме парохода она поплывет за море.

На складах кашемир сортируют. Отделяя белый от серого и серый от коричневого — работа вроде бы несложная, но тем не менее требующая чуть ли не пяти лет тренировки. Потом его тщательно чистят, потому что за несколько лет предыдущий владелец успел изрядно запачкать свою шубу, и перебирают, чтобы избавиться от прицепившихся к пуху грубых волосков из верхнего слоя. Когда все закончено, от первоначального количества остается едва ли половина, но зато какое это высококлассное, восхитительное сырье для будущих пиджаков ценой в несколько тысяч долларов и ласкающих шею шарфов!

Готовая пряжа сильно различается по весу, толщине и сфере использования. Я полагаю, что теоретически возможно одеться в кашемир с головы до ног, начав с кашемировой шляпы «федора», но, к сожалению, это не всегда практично. Я обожаю этот материал, но все-таки пара моих экспериментов с ним закончилась серьезными материальными потерями и разочарованием.

Взять, к примеру, кашемировые носки. От одной только мысли о них ноги расслабляются и чувствуют приятную истому. Это истинное наслаждение, но, к сожалению, очень недолговечное. То ли у меня чересчур абразивные пятки, то ли какая-то особо неуклюжая походка, но, как выяснилось, кашемировые носки на мне способны протянуть максимум один день, да и то при условии, что я никуда не хожу. После этого у них развивается преждевременное облысение, а из дырок нахально выглядывает палец или пятка. Скрепя сердце мне пришлось отказаться от использования кашемировых носков.

С кашемировыми брюками тоже проблема, хотя и не такая явная. Они, даже свежеотглаженные, имеют обыкновение моментально отвисать на заду и коленях. Если вы все-таки желаете облачить свою нижнюю половину в кашемир, то у вас есть два выхода: либо никогда не садиться, либо использовать смесь кашемира с шерстью или шелком. Конечно, она будет не такой нежной, но форму держит лучше.

Вот одевая свою верхнюю половину, вы можете развернуться и натянуть на себя гораздо больше слоев, чем носит сама коза. Плотное и пушистое кашемировое пальто защитит вас и от

сквозняков Мэдисон-авеню, и от эскимосских морозов Миннесоты и будет при этом легким и удобным, в отличие от других зимних пальто, больше похожих на мебель, чем на предмет гардероба. А ваш портной не преминет заметить, что кроить кашемир — одно удовольствие.

Под пальто можно надеть кашемировый пиджак. Тут уж главное не тепло, а красота. Человек опытный отличит кашемировый пиджак от обычного с расстояния в десять футов. Даже издалека видно, до чего он мягкий. У него нет ни одного острого угла. Женщины, которые сразу же замечают такие вещи, так и норовят вас погладить. С этим придется смириться, если вы хотите носить кашемир.

Итак, теплом и вниманием женщин вы обеспечены, а самые отъявленные мерзляки могут надеть под пиджак тонкий кашемировый свитерок — однослойный, специально предусмотренный для этой цели. Свитера бывают и двухслойными: они в два раза тяжелее, в два раза теплее и почти в два раза дороже. А уж если вы хотите чувствовать себя как в сейфе, покупайте четырехслойный — это истинный король свитеров.

Сам я испытываю к ним непреодолимую слабость, которую пытаюсь оправдать тем, что никогда не ношу пиджаков. Даже если бы я захотел надеть пиджак на четырехслойный кашемировый свитер, то не смог бы — до того он толстый, пушистый и теплый. Он один стоит десяти обычных свитеров, и в смысле цены тоже. Тем, кто сомневается в пользе такой рискованной инвестиции, советую для начала купить четырехслойный кашемировый шарф. Оберните его вокруг шеи и отправляйтесь в самую холодную точку земного шара. Вот увидите: вы посинеете весь, кроме участка от подбородка до основания шеи.

Спрос на кашемир уверенно растет во всем мире, а потому купить изделия из него можно практически в любом приличном мужском магазине. Но если вы относитесь к кашемиру серьезно, рано или поздно вам придется, прихватив кредитную карточку, совершить паломничество в Лондон, где вас встретят соблазны Берлингтонского пассажа.

Это улица-галерея в районе Пиккадилли длиной не больше двухсот пятидесяти ярдов и шириной примерно в два разложенных шарфа, с витринами, оформленными с безупречным вкусом и сдержанностью. Покой и благопристойность здесь уже не один век охраняют важные привратники в живописных ливреях.

На этой короткой улочке вы найдете невиданное

разнообразие кашемира всех цветов, оттенков, фасонов и плотности. Четыре главных кашемировых барона — «Берк», «Фишер», «Лорд» и «Пил» — предлагают каждый свой стиль, разумеется, всего лишь вариацию на классическую тему. Цены у них различаются, но не существенно. Дешевого кашемира в природе не существует.

Небольшие скидки предлагаются только в период пониженного спроса на шерстяные изделия — тот, что британцы оптимистично именуют «разгаром лета». В августе, если повезет, можно рассчитывать на кратковременное снижение цен в связи с частичным обновлением коллекции, но ничего вульгарного вроде «тотальной распродажи» в Берлингтонском пассаже не случается. Именно в августе я предпочитаю покупать кашемировые свитера и отправляюсь с этой целью к мистеру Фишеру: мне нравится стиль его магазина и симпатичен он сам.

Как стало известно, в этом году цена за килограмм необработанного, только что отобранного у козы кашемира поднялась до пятисот пятидесяти долларов — не слишком обнадеживающая новость. Это значит, что четырехслойный свитер, весящий примерно полкило, будет стоить не меньше тысячи долларов, но что поделаешь, если эти паршивки не желают размножаться?

Черный жемчуг во рту

В английском языке найдется не так уж много слов, которые напрямую ассоциировались бы с богатством, роскошью и блаженством (я не имею в виду словосочетания типа «устрицы „Рокфеллер“»). И, как ни странно, в этом лингвистическом зале славы почетное место уже давно занимают простые рыбьи яйца.

Caviar. Икра. Ну, чувствуете? Едва произнеся это слово, вы ощущаете во рту божественный вкус и будто бы на мгновение оказываетесь в компании знаменитых мужчин и красивых женщин. Икра уверенно занимает место на самом верху рейтинга предметов роскоши вот уже две тысячи лет. О ней писал еще Аристотель в IV веке до нашей эры, а позже в самых восторженных выражениях ее описывали Рабле, Шекспир, Ивлин Во и множество гастрономических экспертов из числа тех, кто не боится прослыть снобом и не желает пропагандировать только бюджетные блюда из рубленого мяса.

Многие известные в древности кулинарные изыски вроде язычков жаворонков, мозгов фламинго, запеченных лебедей и павлиньих грудок остались в прошлом в результате изменения общественных вкусов или законов, но икра сумела сохранить свою популярность до наших дней. Эту популярность, правда, никак нельзя назвать широкой, поскольку наслаждаются ею немногие, но, согласитесь, если бы в Макдоналдсе можно было заказать черную икру на булочке с кунжутом, она потеряла бы большую часть своей прелести.

Надо сказать, что красивым словом *caviar* чаще всего называют не изысканный деликатес для избранных, а обычные рыбьи яйца, отложенные каким-нибудь пинагором, лососем, сигом или другим вполне заурядным представителем рыбьего племени. В Соединенных Штатах всю эту недурную на вкус, но ничем не замечательную продукцию разрешается называть *caviar* при условии, что на банке указано название истинных родителей. Во Франции, где к вопросам желудка относятся не в пример серьезнее, «шампанским» называют только напитки, произведенные в Шампани, а словом *caviar* — только икру осетровых рыб.

Судьба и человек были довольно жестоки к несчастным осетровым. В начале XX века они еще вовсю плавали и в Гудзоне, и во многих реках Европы. Но загрязнение воды и расплодившиеся рыбы менее привередливых пород постепенно вытеснили их отовсюду, кроме Каспийского и Черного морей и

реки Жиронда во Франции. И в довершение их бед Каспийское море, как говорят ученые, стремительно мелеет (русские, главные в мире потребители черной икры, пытаются с этим бороться, но наполнение обмелевшего моря — дело небыстрое).

Из тех осетровых, что умудрились выжить, два наиболее известных вида — это белуга и севрюга: самый крупный и самый мелкий представители семейства, и именно эти имена следует искать на баночках, когда вы разбогатеете. Белуга достигает пятнадцати футов в длину и весит более тысячи фунтов, причем двадцать процентов ее веса может составлять икра. Она у белуги самая крупная, а для ее производства требуется больше всего времени: самка достигает половой зрелости только к двадцати годам. Севрюга весит около пятидесяти фунтов и уже в семь лет начинает метать икру, самую мелкую среди осетровых.

Если достаточно было бы просто поймать рыбу и добыть из нее икру, то конечный продукт, вероятно, стоил бы гораздо дешевле. Но икра-сырец — продукт практически безвкусный, и потому, перед тем как попасть к нам на стол, он подвергается обработке, требующей таких знаний и навыков, что ее вполне можно назвать искусством.

Более десятка операций необходимо произвести в течение пятнадцати минут, иначе икра безнадежно испортится. Во-первых, рыбу надо оглушить — не убить, а именно оглушить, потому что в мертвой рыбе процесс порчи значительно ускоряется, — добыть из нее икру, «пробить» ее через сито, промыть, осушить и подготовленную таким образом предоставить заботам одного из тех волшебников, которые, подобно лучшим французским виноделам, производят чудесные изменения с сырьем, произведенным природой.

Сортовщик, или дегустатор, или, вернее говоря, икорный мастер всего за несколько минут должен точно определить товарный сорт и, соответственно, цену конечного продукта. Он нюхает, пробует на вкус, рассматривает, ощупывает кончиками пальцев. Он сортирует икринки по размеру, плотности, цвету, запаху и оттенкам вкуса и, наконец, принимает самое важное из решений: сколько соли потребуется, для того чтобы те или иные рыбьи яйца превратились в настоящий деликатес.

Чем выше качество икринок — тем меньше соли. Если ее менее пяти процентов от общей массы, икру называют «малосольной» (русское слово, но следует иметь в виду, что в России «мало» означает все-таки значительно больше, чем в США).

После засолки икру помещают в сито и долго трясут, чтобы удалить лишнюю влагу, а потом упаковывают в банки — не

больше чем по два килограмма, иначе верхние икринки могут раздавить нижние. В таком виде в рефрижераторных контейнерах икра начинает свой путь от Каспийского моря до лучших в мире ресторанов и магазинов, чьи клиенты готовы платить по пять долларов и больше за одну чайную ложечку продукта.

В общем, учитывая малочисленность осетровых рыб, долгие годы, проходящие до того момента, когда самка сможет метать икру, тонкое искусство обработки и сложности транспортировки, совсем нетрудно понять, почему икра наряду с трюфелями и шафраном принадлежит к трем самым дорогим пищевым продуктам в мире. Может, она и не очень подходит для серьезных инвестиций, но все-таки на вкус гораздо приятнее, чем акции IBM или даже Моне, висящий у вас в спальне.

Поскольку дело касается натурального, нежного и скоропортящегося продукта, крайне важно найти поставщика, которому вы могли бы полностью доверять и который продает достаточное количество икры, для того чтобы позаботиться о достойных условиях хранения. Лучше всего, конечно, покупать в известных домах, таких как «Петросян» в Нью-Йорке или «Фортнум энд Мейсон» в Лондоне. Если вы солидно выглядите и похожи на серьезного покупателя, а не на ловкача, решившего бесплатно перекусить, вам, возможно, дадут попробовать крошечную порцию. Но по иронии судьбы пробовать дают именно те продавцы, чьему совету можно смело доверять без всяких проб.

Покупайте ровно столько, сколько собираетесь съесть, а совершив покупку, не возвращайтесь на работу, не заглядывайте в бар и не идите в парк прогуляться и поглазеть на девушек. Немедленно отправляйтесь домой и ставьте икру в холодильник. В нераспечатанной банке она простоит там почти месяц. Если банку открыли, икру придется съесть за пару дней, но, как правило, ее хватает лишь на один.

Теперь вам предстоит принять целый ряд очень важных решений. Возможно, на первый взгляд они и не покажутся такими важными, но от них зависит, станет ли икра праздником или очередным дорогостоящим разочарованием. И прежде всего позаботьтесь о выборе партнера.

Некоторых знакомых можете вычеркнуть сразу. Гастрономические невежи, поливающие кетчупом все, что попадается под руку, пусть отправляются к ларьку, торгующему хот-догами. Своего начальника и приятеля из налоговых органов не стоит приглашать, дабы они не решили, что вы зарабатываете чересчур много денег. Деловые партнеры подумают, что вы пытаетесь пустить им пыль в глаза, и слопают все без остатка.

Родственники такого угощенья просто не заслуживают. Остаются только самые близкие друзья или человек, которого вы любите больше всех на свете, — то есть, разумеется, вы сами. Обед с черной икрой на одного — это, пожалуй, наиболее предпочтительный вариант.

Второй вопрос: что пить? По традиции к икре полагается русская или польская водка, замороженная в куске льда так, что обжигает горло. Но, умоляю вас, не надо экспериментировать с ароматизированными водками: их аромат начнет бороться с ароматом икры и, скорее всего, победит. Лично я в таких случаях предпочитаю очень сухое шампанское. Какая-то симпатичная симметрия видится мне в том, чтобы запивать пузырьки пузырьками.

Процесс подготовки и подачи икры к столу иногда совершенно излишне усложняют. Люди накладывают себе на тарелки кучу гарниров, которые либо перебьют, либо вовсе уничтожат естественный и тонкий вкус, за который вы заплатили такие деньги. В ход идут анчоусы, каперсы, сметана, рубленый лук, крутые яйца — само по себе все это, возможно, и прекрасно, но только при чем здесь икра?

Самый лучший и простой способ наслаждаться икрой — это ни с чем ее не смешивать. Если собираетесь есть с тарелки — охладите тарелку, если прямо из банки — поставьте банку в миску с колотым льдом. Сопровождать икру достойны только блины, тонкий кусочек хлеба с несоленым маслом или пара капель лимонного сока. Что же касается способа, каким ее следует доставлять в рот, вариант может быть только один: ложкой.

Зачастую можно видеть, как люди — скорее всего, те же самые, что пытаются улучшить икру рубленым луком или яйцами, — ножами втирают ее в кусок хлеба с маслом. Вандалы! Главное достоинство икры, причина, по которой ее так тщательно обрабатывают и бережно перевозят, состоит в том, что каждая икринка обязана попасть к вам в рот совершенно целой. Именно в том маленьком взрыве вкуса, который происходит каждый раз, когда вы давите мелкий пузырек о верхнее нёбо, и заключается смысл всего ритуала. Если же вы будете использовать нож, то все эти незабываемые вкусовые ощущения достанутся не вам, а куску хлеба с маслом. Поэтому — только ложка!

О сравнительных достоинствах разных ложек знатоки могут спорить бесконечно. Точно известно лишь одно: ту самую серебряную ложку, которую держат во рту все счастливые младенцы, использовать не рекомендуется, так как она сообщает икре легкий металлический привкус. Из остальных материалов

можете выбирать в зависимости от своих пристрастий. Подходят золото, слоновая кость, перламутр, рог, дерево. Лично я предпочитаю пользоваться маленькими пластиковыми ложечками. Они достаточно мягкие, у них нет острых краев, которые могут повредить икринки, они функциональны, гигиеничны, не оставляют никакого послевкусия, и их можно бесплатно набрать в любой забегаловке. Очень рекомендую.

Последнее решение, которое вам предстоит принять, — это где вы побалуете себя. Вот тут-то вы и оцените одно из основных, хотя и не самых очевидных достоинств икры: это очень удобная еда. Она не требует почти никакой сервировки, и потому ее легко можно есть в постели, не рискуя зарезать себя ножом или проткнуть вилкой. С таким же успехом ею можно наслаждаться на заднем сиденье лимузина по дороге с работы домой (одной неторопливо съеденной баночки с унцией икры в сопровождении соответствующего напитка хватит как раз от Уолл-стрит до Парк-авеню). Еще икру можно есть сидя на полу перед камином или лежа в теплой ванне. Ни смокинг, ни крахмальная скатерть вам не понадобятся. Она достаточно хороша сама по себе и не нуждается ни в каких украшениях и церемониях.

Икру можно есть в радости и в печали. Она служит наградой за победу и утешением после поражения. Она идеально походит для того, чтобы отпраздновать первый заработанный миллион или поставить последнюю точку перед завтрашним банкротством. С нею начинают и ею заканчивают романы. Словом, всегда найдется повод, чтобы порадовать себя икрой, а если ничего не приходит в голову, съешьте ее просто ради собственного здоровья. Ходят слухи, что она очень полезна.

В унции икры содержится всего семьдесят две калории, и вам придется потратить десятки тысяч долларов, чтобы хоть немного потолстеть от употребления ее. Она придает любовную силу, исцеляет от похмелья и чистит печень. В ней обнаружили сорок семь минералов и витаминов, и ее единственным недостатком можно считать чуть повышенное содержание натрия. Ну и черт с ним. У всех могут быть недостатки.

Идеальный второй дом

Я видел его повсюду: в Женеве и Нассау, в Ницце и на Ибице. И каждый раз я испытывал к нему жгучую зависть, хотя мы никогда не были знакомы лично. Мы встречались только в аэропортах, и я всегда узнавал его с первого взгляда. Он так отличался от меня и от сотен других путешественников, что не заметить его было невозможно. Пока все мы возились с громоздкими сумками, набитыми всяким отпускным инвентарем — лыжными ботинками, теннисными ракетками, аквалангами и удочками, — и бесконечно долго ждали у черной, еле ползущей ленты свои чемоданы, он беззаботно проходил таможню, держа под мышкой лишь книгу или пару газет. Он ничего не вез с собой. Все, что могло ему понадобиться, спокойно ждало его в коттедже на склоне горы или в пляжном домике. Предметом моей зависти был человек, у которого есть второй дом.

Теоретически второй дом — вещь чрезвычайно удобная. Он всегда в вашем распоряжении. Он расположен в какой-нибудь симпатичной части света, где цены на недвижимость постоянно растут. Нежась на солнышке или несясь вниз по склону, вы про себя удовлетворенно повторяете, что сделали очень мудрое вложение. Поскольку ваш дом с каждым годом стоит все больше и больше, можно считать, что отпуск обходится вам совершенно бесплатно. Кроме того, имеются и некоторые дополнительные плюсы: сознание, что в любой момент вы можете отправиться в путь, захватив с собой лишь паспорт: превращение из глазеющего по сторонам туриста в своего рода почетного местного жителя; и удовлетворенное тщеславие каждый раз, когда вы небрежно упоминаете в разговоре свой маленький домик на Антигуа или в Валь-д'Изере. Не для вас эти изматывающие групповые туры или отели «все включено», в которых приходится селиться всему остальному человечеству. Вы не такой, как все. Вы — человек, у которого в кармане лежит ключ от дома за границей.

Так, во всяком случае, казалось мне раньше, и, когда знакомился с людьми, имеющими второй дом, я всегда просил их рассказать о том, как это чудесно. Выслушав несколько таких историй и представив себя владельцем дома в Порт-Антонио на Ямайке, квартиры в Гштааде, студии в Париже, фермы в Тоскане и баржи в Ки-Уэсте, я твердо решил, что это удовольствие — не для такого слабака, как я. Так чужой опыт спас мои деньги и избавил меня от ненужных мучений.

Начнем с таких простых вещей, как книги, музыка и одежда. Где вы собираетесь их держать — в первом или втором доме? Или

постараетесь иметь все в двух экземплярах? Если вы этого не сделаете, то по неумолимому закону подлости вам срочно потребуются как раз те книги, пластинки или рубашки, которые находятся от вас за тысячу миль. Конечно, это не критическая проблема, и с помощью денег и некоторой организованности ее можно решить, но это ведь только начало.

Допустим, у вас время от времени возникает желание сбежать на несколько дней в свой второй дом и отдохнуть там от забот. В таком случае вы не станете его сдавать. Он будет стоять пустым по нескольку недель или месяцев, и в каждый приезд вам придется закупать продукты, заниматься мелким ремонтом, наводить порядок и приспосабливать его для жизни как раз к тому моменту, когда надо будет уезжать. Это вам еще повезло. Может случиться и кое-что похуже.

Мой приятель, владелец фермерского дома в Тоскане, как-то прибыл туда со всем семейством, чтобы встретить Рождество, и обнаружил, что подъезд к его дому намертво перекрыт. Местный крестьянин почему-то решил, что мой приятель заграбастал небольшую часть его земли, и, чтобы восстановить справедливость, заблокировал ворота с помощью цемента и цепей. Хозяевам со всеми вещами пришлось преодолевать пешком триста ярдов сплошной грязи, а в довершение несчастий в своем почтовом ящике они обнаружили повестку с вызовом в суд.

Другой знакомый, у которого есть студия в Париже, однажды весной пригласил любимую девушку провести там романтический уик-энд. Войдя в квартиру, он пережил пару крайне неприятных минут, решив, что у него в ванной разлагается чей-то труп. Все оказалось еще хуже. Под потолком прорвало фановую трубу, и все отходы жизнедеятельности соседей сверху несколько недель скапливались у него на полу. С тех пор волшебный апрель в Париже ассоциируется у него исключительно с канализацией.

А в Порт-Антонио на Ямайке вернувшийся после долгого отсутствия хозяин обнаружил, что его дом не так уж пуст, как он думал. Его облюбовало целое семейство кустарниковых крыс — судя по звукам, весьма многочисленное. Кустарниковые крысы не привередливы в еде и лопают все, что попадется. В тот раз им попалась ротанговая мебель, мыло, свечи, ковры и половина матраса.

Конечно же, вы скажете, что этих неприятных сюрпризов можно избежать, если нанять надежного человека, чтобы в отсутствие хозяев он присматривал за вашим домом, как за своим. Увы, в какой-то момент он может на самом деле спутать ваш дом со своим, подогнать к нему фургон и вывезти все вещи, к

которым успел привязаться. Именно такая история случилась у наших друзей в Испании. Правда, дело редко заходит так далеко. Обычно наемные сторожа ограничиваются тем, что ежедневно к вам заглядывают, уничтожают содержимое бара и звонят по вашему телефону за границу.

По натуре я не пессимист, но, выслушав все эти истории, почувствовал, как жгучее желание иметь второй дом сменяется чувством благодарности за то, что его у меня нет. Однако мне все еще хотелось иметь место, куда я смог бы приезжать каждый год. Отдыхать, полагаясь на волю случая, я не люблю. Таймшеры тоже не для меня. Еще меньше мне нравится обременять своим присутствием друзей («Рыба и гости через три дня начинают пованивать», утверждает датская пословица, и я с ней совершенно согласен). Мне хотелось пользоваться преимуществами второго дома (новая и в то же время хорошо знакомая обстановка), но при этом избежать всех неприятностей и проблем, сопряженных с собственностью. И, мне кажется, я нашел решение, хотя, для того чтобы окончательно убедиться в этом, потребуется еще год или два. Пока же я провожу эксперимент.

Идея очень проста, и вот в чем она состоит. Возьмите карту мира в одну руку, а список ваших любимых отпускных развлечений — в другую и найдите на карте место, удовлетворяющее большинству ваших требований: к примеру, теннисные корты, виндсерфинг, рыбалка и красивые девушки. Теперь следует позаботиться о телесных удобствах и комфорте, но это будет несложно. В наше время щупальца цивилизации расползлись так широко, что вряд ли в мире найдется привлекательное место, где кто-нибудь еще не успел выстроить хороший отель. Поезжайте туда и остановитесь в нем.

В первый же визит постарайтесь взглянуть на него глазами не временного гостя, а будущего инвестора. Если он вам понравится и вы уверены, что будет продолжать нравиться еще лет пять или шесть, познакомьтесь с управляющим и сообщите ему, что намерены стать его самым верным и регулярным клиентом. Пусть он покажет вам все лучшие номера. Выберите один из них и спросите, сколько он будет стоить, если вы гарантируете, что раз в год станете проводить в нем по месяцу. Возможно, управляющий предложит вам скидку, а возможно, и не предложит, но ведь для человека с вашими средствами это не имеет большого значения, а статус особого гостя гораздо важнее какой-нибудь жалкой скидки.

Прежде всего, вас запомнят и будут выделять из безликой массы гостей, сменяющихся каждый год. Если вы не станете жадничать с чаевыми, вас не только запомнят, но и полюбят.

Номер всегда будет готов для вас, о ваших маленьких прихотях позаботятся, ваша почта будет вас ждать, бармен изучит ваши вкусы, и вам не придется беспокоиться о месте в ресторане и у бассейна — короче, вас станут баловать. Остается одно лишь маленькое неудобство, касающееся вашего багажа. Действительно, крайне обременительно таскать с собой лыжи, или ружье для подводной охоты, или альпинистские ботинки. Насколько удобнее было бы оставлять все это в отеле. И кстати, почему бы не держать здесь же и свой отпускной гардероб? Ваш новый друг, управляющий, наверняка будет счастлив оказать дорогому гостю такую незначительную услугу, и с этого момента вы станете путешествовать налегке, как тот самый человек, которому я всегда завидовал.

Как видите, все отличным образом устраивается, и у вас появляется идеальный второй дом. Хорошо знакомый, привычный и очень удобный. И вам не придется выполнять всякие утомительные домашние обязанности вроде застилки кроватей и покупки провизии. Вы будете надежно защищены от всяких неприятных сюрпризов. А ваши друзья всегда могут навестить вас, не причиняя при этом никаких неудобств. И тогда ваш отпуск станет именно таким, каким он и должен быть, то есть гораздо более приятным, чем реальная жизнь.

Стоимость содержания такого второго дома со штатом прислуги в полторы сотни человек и разумным уровнем комфорта будет значительно варьироваться в зависимости от частоты и длительности визитов и расстояния от вашего основного дома. Это удовольствие может быть дорогим или очень дорогим, и уж никак не дешевле трехсот долларов в день, хотя для самоуспокоения из этой суммы всегда можно вычесть стоимость традиционно проведенного отпуска. Но дело даже не в цене. Дело в том, согласитесь ли вы, что тратить деньги таким способом гораздо приятнее, чем покупать собственный дом со всеми сопутствующими проблемами. Чтобы помочь вам ответить на этот вопрос, могу поделиться своим опытом.

Я живу на юге Франции и по нескольку раз в год летаю в Париж и Лондон. Одно время я подумывал приобрести в Лондоне недвижимость: ничего шикарного, разумеется, просто небольшая квартирка, в которой я мог бы держать несколько костюмов и проводить в общей сложности две-три недели в году. Но, разговорившись как-то с агентом по недвижимости, я навсегда отказался от этой мысли. Даже самая скромная квартира в центре Лондона стоит сейчас не меньше двухсот двадцати тысяч долларов. К этому надо прибавить ежегодный налог на недвижимость, эксплутационные расходы на содержание дома и

прочие хозяйственные надобности. Все вместе составит примерно девять тысяч в год.

За девять тысяч я могу спокойно жить в своем любимом отеле «Коннаут» как раз две или три недели в год. При этом каждую ночь мне станут до блеска начищать туфли, я смогу пользоваться одним из лучших в Лондоне ресторанов, горничные, бармены и портье будут выполнять каждое мое желание, а вдобавок мой портной работает как раз на другой стороне улицы. За стоимость маленькой квартиры, то есть за двести двадцать тысяч долларов, я смогу останавливаться в «Коннауте» каждый год в течение двадцати пяти лет, а если повезет, то, возможно, после какого-нибудь очень уж хорошего обеда даже скончаюсь там в полной уверенности, что о моем теле достойно позаботятся. Сервис в «Коннауте» безупречен.

Настоящая сигара

Курение в наши дни признано таким страшным грехом, что каждого, кто скажет хоть слово в защиту табака, тут же отшлепают по ушам свернутым в трубочку отчетом Министерства здравоохранении. Сигарета объявлена вне закона, и ее длинная, толстая, темно-коричневая кузина попала под ту же метлу, что, по моему мнению, совершенно несправедливо. Сигара и сигарета — это две разные вещи. Следует помнить о том, что курильщик сигар не затягивается, ему в легкие попадает значительно меньше смол и никотина, а значит, снижается и вред здоровью. При этом те, кто знает, как правильно обращаться с сигарой, получают от нее гораздо больше удовольствия, чем от жалкой сигареты. Примерно та же разница, что между бутербродом, проглоченным за рабочим столом, и ланчем в «Лютеции».

Конечно, все это относится только к настоящим сигарам, а не к тем цилиндрикам грязного цвета, пропитанным сиропом и снабженным пластмассовым наконечником, что продаются на кассах в универсамах. Они тоже гордо именуются сигарами, но о них я даже говорить не желаю.

Хорошие сигары производятся только в определенных частях света. Например, Бразилия, Мексика, Ямайка и Голландия поставляют вполне приличную продукцию самой разной длины и крепости: от маленьких голландских «Шиммельпенникс» до внушительных «Маканудо» с Ямайки. Но как бы хороши они ни были, лучшие в мире сигары, несомненно, делаются на Кубе — родине истинных *puro*[29]. Писатель Бернард Вольф как-то заметил, что весь остров похож на гигантский естественный хьюмидор: ни в одном другом месте на земле не встретишь такого правильного сочетания особых свойств почвы, солнца, ветра и воды, словно специально подобранного для выращивания табака. И потому ни одна сигара в мире не выглядит, не пахнет и не курится так, так настоящая «Гавана». К сожалению, запрет на торговлю с Кубой, печальное наследие времен Дж. Ф. Кеннеди, сделали эту роскошь почти недоступной для американцев. Для того чтобы купить легальную «Гавану», им приходится ехать за границу, но, честное слово, дело того стоит.

Вы начинаете получать удовольствие еще до того, как достали сигару, только любуясь коробкой — богато украшенным сувениром из тех времен, когда еще не был изобретен пластик. Настоящая коробка для сигар делается из кедра, позволяющего табаку дышать и постепенно дозревать. Она заклеена чем-то похожим на банкноту высокого номинала (экспортной маркой

соответствующего государства) и покрыта золотым тиснением, завитушками, виньетками с белогрудыми дамами и бородатыми кавалерами и прочей барочной графикой, почему-то наводящей на мысли о будуарах и бренди.

Теперь откройте коробку, поднесите ее к носу и сделайте глубокий вдох. Позвольте себе несколько минут спокойно наслаждаться дивным букетом. Это очень мужской запах, я слышал, что некоторые джентльмены выстилают полки своего гардероба тонкими пластинками кедрового дерева, которыми в коробке переложены ряды сигар. Возможно, не каждому захочется благоухать, как ходячая «большая корона», но, согласитесь, бывают запахи и похуже: об этом знает всякий, кто подвергался внезапному нападению и насильному опрыскиванию в парфюмерном отделе «Блумингдейла».

Только теперь дело дошло и до самих сигар. Полюбуйтесь на них: лежа в коробке, они кажутся толстыми и довольными, словно группа инвестиционных банкиров после получения необычно высокой операционной прибыли. Впереди вас ждет как минимум сорок пять минут чистого наслаждения. Имея дело с сигарами, никогда не следует спешить; не стоит рассеянно курить их, обсуждая в это время дела по телефону. Чем больше внимания вы уделите им, тем больше удовольствия они доставят вам, и, если у вас нет свободного часа, сигару лучше отложить на потом. Подготовка к курению и сам процесс, безусловно, стоят того, чтобы потратить на них время.

Опытный курильщик всегда внимательно осматривает сигару, перед тем как взять ее в рот. Поверьте, это совсем не лишнее: настоящие сигары скручивают вручную, а человеческим рукам свойственно ошибаться. Кроме того, сигары могли неправильно храниться, а это для них смертельно. Покрутите ее между большим и указательным пальцем, потом осторожно сожмите. Хорошая сигара должна быть достаточно твердой и слегка упругой. Если она слишком плотная или рыхловатая, вкус будет испорчен — такую сигару лучше оставить для неразборчивых курильщиков из числа политиков.

Итак, сигара уже порадовала ваш нос, глаза и пальцы, и теперь пора делать в покровном листе отверстие для прохода дыма. Для этого существуют разные хирургические приемы. Рэмбо, например, если бы когда-нибудь решился выкурить непатриотичную кубинскую сигару, наверняка откусил бы запечатанный кончик. Более тонкие натуры используют специальную сигарную гильотину или просто хорошо отточенный ноготь. Срез должен получиться ровным и не слишком большим. Никогда не прокалывайте кончик перочинным ножом или

зубочисткой: вы проделываете тоннель, по которому к вам в рот будет поступать горячий и горький дым.

Последний шаг, перед тем как раскурить сигару, я оставляю на ваше усмотрение. Вопрос о том, надо или нет снимать с нее этикетку, так называемый сигарный бант, до сих пор остается открытым. Когда-то эта бумажная ленточка, которая была изобретена голландцем Густавом Боком и сама по себе является произведением искусства, несла функциональную нагрузку: она не давала покровному листу развернуться при нагревании. С тех пор сигары стали сворачивать надежнее, листы больше не разворачиваются, и у сигарного банта осталась лишь эстетическая функция. Какие сигары больше нравятся вам: одетые или обнаженные? По-моему, и те и другие хороши, и спорить об этом продолжают только педанты.

Итак, вы покрутили, сжали, понюхали, обрезали и уже готовы закуривать. Тут тоже следует иметь в виду определенные тонкости и помнить о некоторых законах природы. Самое главное: ни в коем случае не используйте газовую зажигалку, если не хотите, чтобы ваша сигара пахла газом. Также не советую вам наклоняться над столом, для того чтобы прикурить от свечи и попутно заглянуть в декольте дамы. Табак очень плохо сочетается с воском. Используйте только спички. Вставьте сигару в рот, поднесите к ней зажженную спичку, но не ближе чем на треть дюйма, и покрутите спичкой вокруг кончика сигары так, чтобы сначала та загорелась по краям, а потом огонь распространился к центру.

Теперь можете откинуться на спинку кресла и сделать первую блаженную затяжку. Но никогда не пускайте дым в легкие: подержите его несколько секунд во рту, насладитесь вкусом и букетом и медленно выдохните по направлению к небу. Любуясь на густое, серо-голубое ароматное облачко, нетрудно представить себе, как кубинская красавица скручивала вашу сигару на своем стройном, смуглом бедре. Правда, я не уверен, что на табачных фабриках по-прежнему в ходу такая практика, но ведь помечтать не вредно.

«Любитель сигар, — отмечал Марк Эйлин, — это человек спокойный, неторопливый и уверенный». Истинный знаток никогда не делает быстрых, жадных затяжек. Он расслаблен и в то же время сконцентрирован на получении максимального удовольствия. Это настроение ленивого благодушия, навеваемое хорошей сигарой, и составляет основу ее привлекательности. Она приносит даже некоторую общественную пользу, поскольку состояние легкой эйфории несовместимо со злобными спорами или ссорами. Только полный идиот способен гневно размахивать

в воздухе или ожесточенно тушить в пепельнице сигару стоимостью в сорок пять долларов.

Тем не менее, несмотря на свое транквилизирующее воздействие, сигары отнюдь не препятствуют беседе. Недаром их раздают участникам в самом конце парадных обедов, когда кончаются официальные речи и наступает пора непринужденного общения. Анекдоты, рассказанные за сигарой, кажутся смешнее, замечания глубже, паузы непринужденнее, коньяк мягче и жизнь в целом приятнее. Час, проведенный в обществе сигары и двух добрых приятелей, способен надолго примирить со всеми жизненными невзгодами.

Тем, кто не равнодушен к своему внешнему виду и хочет выглядеть достойно, рекомендую при курении сигар соблюдать следующие правила:

- Всем нам случалось видеть, как миниатюрные мужчины с мелкими чертами лица безуспешно пытаются придать себе солидности при помощи огромной сигары. Это никуда не годится. Сигару надо выбирать по своему размеру: от маленькой «панателлы» (длиной около четырех с половиной дюймов) до двойной «короны» (от восьми до девяти дюймов). Обычная «корона» в пять с четвертью дюймов, как правило, идеально подходит джентльменам с лицами нормального размера.
- Не держите сигару во рту постоянно: от этого речь становится невнятной, а кончик — мокрым.
- Не тратьте деньги на мундштук для сигар. Это вещь совершенно бессмысленная и даже вредная. Курить «Гавану» через мундштук — это то же самое что пить великолепное вино из пластикового стаканчика.
- Если у вас в руке сигара, старайтесь воздерживаться от чересчур экспансивных жестов. Вы всё вокруг засыплете пеплом, а в худшем случае можете поджечь своего собеседника.

Сумма, в которую обойдется вам любовь к сигарам, зависит от того, как часто вы курите и насколько серьезно относитесь к своему увлечению. Если вам просто хочется изредка побаловать себя, лучше покупать сигары по одной у поставщика с хорошей репутацией. Для того чтобы выкуривать какие-нибудь полдюжины сигар в год, нет смысла покупать их целыми коробками, поскольку сухое тепло и кондиционеры губительны для табака. В таком случае ваши расходы вряд ли превысят двести долларов в год. Однако некоторые курильщики могут истратить эту сумму и за неделю, а самым преданным поклонникам сигар приходится

раскошеливаться еще и на создание для них достойных жилищных условий.

Сигары предпочитают теплый (от семнадцати до двадцати двух градусов) климат с влажностью в районе семидесяти пяти процентов. Люди в таких условиях обычно не живут, а потому приходится покупать специальные хьюмидоры. Это не составляет большой проблемы, поскольку стоят они не слишком дорого и займут не много места у вас в кабинете. Но рано или поздно вы от кого-нибудь непременно услышите об истинной табачной Утопии — месте, где для ваших сигар создадут не просто хорошие, а идеальные условия. И тогда вы потеряете покой. В конце концов, не в силах бороться с собой, вы отправитесь к каким-нибудь выдающимся сигарным поставщикам, таким как «Данхилл» в Нью-Йорке, и зарезервируете в их «хьюмидорном хранилище» место для своих сигар.

Теперь ваши личные запасы будут храниться в условиях, максимально приближенных к кубинским, а кроме того, когда какой-нибудь молодой пижон с работы захочет продемонстрировать вам свой новый «порше», вы всегда сможете гордо ответить ему: «Извини, но сегодня я собираюсь навестить свои сигары».

Долгие гости

Моя жена чрезвычайно гостеприимна, а живем мы в Провансе. Совпадение этих обстоятельств может оказаться роковым, если вы, подобно мне, любите хотя бы иногда пожить в тишине и одиночестве, вовремя ложиться и вовремя вставать, поддерживать в доме порядок, почитать, помечтать и вообще использовать все те преимущества, на которые мы рассчитывали, когда ре шили похоронить себя в сельской глуши. Приходится признать, что с похоронами ничего не получилось. Кто-то постоянно приезжает и эксгумирует нас.

Когда мы только что переехали, то ради смеха завели гостевую книгу, и этот поступок оказался пророческим. Сейчас книга стала пухлой и потрепанной, покрылась винными пятнами, а ее страницы заполнены несвязными записями о поломках канализации, еде, общем уровне обслуживания и отзывами клиентов. В конце года я перелистал ее и обнаружил, что в период с начала октября до Рождества мы прожили без гостей в общей сложности десять дней. И это далеко не в разгар сезона! На страницы, отведенные под летние месяцы, мне даже заглядывать не хочется.

Не подумайте, что я жалуюсь. Я просто пытаюсь доказать, что если кто-то и имеет право рассуждать о радостях и горестях гостеприимства, так это я. Думаю, полезные для себя сведения смогут извлечь из этой главы даже те, кто живет в однокомнатной квартире на пятом этаже без лифта и может предложить неожиданно нагрянувшим гостям только тюфяк на полу.

Когда гости занимают так много места в вашей жизни, есть смысл включить расходы на них в ваш домашний бюджет, так же как вы включаете расходы на прачечную или пополнение бара, и применить к ним те же мерки, что вы применяете к другим серьезным вложениям, например к автомобилю. Поэтому давайте вместе рассмотрим гостей с точки зрения стоимости их обслуживания, расхода топлива (вина) на милю, соотношения цена-качество и некоторых технических параметров, таких как способность быстро заводиться по утрам. Разумеется, у разных гостей эти показатели будут различными.

На самом верху списка, обведенные красным и помеченные значком «опасно для здоровья», окажутся гости, связанные с вами узами родства, те, которые уверены в своем первоочередном праве на свободную комнату, самое удобное кресло, сигары, припасенные вами для Рождества, и весь хозяйский запас любимого виски. Этой привилегированной фигурой может

оказаться ваш обедневший кузен из Австралии, скрывающийся от долгов дядюшка, теща или только что разведшийся брат — степень родства не имеет значения: все они ведут себя одинаково. Вероятно, тут дело в генах.

Родственники не приезжают в ваш дом — они вторгаются в него. Они сбрасывают обувь, моментально распаковывают чемоданы, разбрасывают свои вещи по всей гостиной, а потом бросаются к телефону так, словно несколько недель были лишены общения с внешним миром. У них очень странно устроено зрение: они видят только то, что хотят, и совершенно не замечают грязной посуды и опустевших бутылок. А вам приходится все это терпеть: они ведь семья. Можете не сомневаться, они никогда не уедут раньше, чем захотят этого сами, и боже сохрани вас намекать им на то, что они несколько злоупотребляют вашим гостеприимством. Мне нравится считать себя человеком искушенным и хитроумным, но даже я так и не нашел эффективного способа избавления от бесцеремонных родственников. Единственное спасение в данной ситуации — это быть круглым сиротой.

Но справедливости ради я не стал бы утверждать, что родственники автоматически заслуживают звания Самых Ужасных Гостей. У нас бывали экземпляры и похуже. Я готов составить для вас список самых опасных визитеров, но предупреждаю, что прогресс остановить нельзя и, возможно, будущий год преподнесет нам сюрпризы и почище. Потенциальные жертвы, будьте бдительны: если они появились на нашем пороге, то в один прекрасный день могут появиться и на вашем.

Беспризорники

Телефон звонит обычно во второй половине дня. Звонящий дрожащим голосом объясняет, что они с партнером совершенно неожиданно остались без ночлега, поскольку выяснилось, что все места в гостиницах заняты. Кто бы мог ожидать такого в середине августа? К счастью, сейчас они находятся совсем недалеко от нашего дома. Не могли бы мы приютить их на одну только ночь? Одна ночь неизменно превращается в две, а потом в неделю, потому что в радиусе пятидесяти миль все отели забиты под завязку, как это всегда бывает в августе.

Незаменимый работник

Едва войдя в дом, он бросается к телефону и звонит в свой лондонский офис. Он отсутствует на работе уже пять часов, и бог знает, что там могло случиться за это время: полная смена управляющего аппарата, вызванная интригами мальчишки-курьера, скандал с клиентом, крушение империи, оставшейся без императора. Он проводит отпуск, не отрывая от уха трубки нашего телефона, и делает перерывы только ради еды и питья. Он постоянно развлекает нас рассказами о своей работе и отказывается выходить из дома, поскольку у нас нет автоответчика.

Человек с неразменной банкнотой

У него никогда не бывает мелочи. У него есть только пятисотфранковая банкнота (равная примерно девяноста долларам), а ведь не станешь же менять такие деньги, ради того чтобы купить газету, или пачку сигарет, или две кружки пива. Он достает банкноту из кармана, виновато машет ею в воздухе, извиняется, и вы отправляетесь платить. Конечно же, это ерунда, всего несколько франков. Но вот наконец вы идете в ресторан, где с удовольствием возьмут его бумажку в пятьсот франков. Но выясняется, что именно сегодня он, как назло, оставил ее дома, а захватил только кредитную карточку. Карточек в ресторане не принимают. Он обещает, что рассчитается с вами позже, и заказывает большую порцию конька. Вы платите. Когда он уезжает, то увозит с собой неразменянную банкноту.

Жертвы вируса

Первые два-три дня они чудесно проводят время: едят, пьют, загорают, а потом вдруг начинают валиться с ног, как мухи. Наверное, в салате «Ницца» попалось что-то несвежее, и от этого у них теперь желудочные колики. Они укладываются в кровать, слабым голосом просят бульончика и отказываются признать, что дело вовсе не в салате, а в непривычном количестве розового вина, выпитого вчера вечером. Приходит доктор, прописывает им свечи и диету, но выздоровление затягивается. Уезжают они гораздо более худыми и бледными, чем приехали.

Любители явиться на ланч без приглашения

«Вы ведь не будете возражать?» — мило улыбаются они, когда неожиданно для хозяев приводят на ланч двух своих друзей. Стол, уже накрытый на четверых, приходится накрывать заново. Когда ланч закончен, они объявляют, что у них нет никаких планов на день, из чего следует, что вы обязаны развлекать их до вечера. Они занимают у вас купальники, с удобствами располагаются у бассейна и очень неохотно покидают вас часов в семь вечера, когда до них наконец доходит, что приглашение на ланч не включало обеда.

Все гости, даже самые воспитанные и милые, стоят хозяевам денег. Это не очень большая сумма, если брать каждого гостя в отдельности, но все вместе они составляют самую большую статью наших годовых расходов. А кроме того, за них приходится платить цену, подсчитать которую невозможно. Эта цена — усталость.

Беда со всеми гостями, кроме незаменимого работника, в том, что все они — в отпуске, а мы — нет. Мы встаем в семь, и я сажусь за письменный стол в половине девятого. Они спят до десяти или одиннадцати, а потом не спеша завтракают на солнышке. Проведя час у бассейна, они опять не против чего-нибудь съесть и выпить. После ланча мы возвращаемся к работе, а они к бассейну. Вздремнув часок в гамаке под соснами, они просыпаются бодрыми и полными энергии. Вечером они жаждут светской жизни, а мы с женой клюем носом над тарелкой с супом. И думаете, пожалев нас, они расходятся по своим комнатам? Ничего подобного. С какой стати, если вина еще полно, а ночь только начинается?

Теоретически один день в неделю, а именно в воскресенье, мы все можем выспаться, но именно в воскресенье нашим гостям непременно хочется посетить живописный деревенский рынок, который сворачивается уже к полудню. Поэтому мы опять встаем в семь и, моргая покрасневшими глазами, везем сонных гостей куда-нибудь в Иль-Сюр-ла-Сорг. Может, со стороны наша жизнь и кажется сплошным праздником, но клянусь вам, для того чтобы вести ее, требуется железное здоровье и стальная печень.

И еще больше, чем физическая выносливость, вам понадобится терпение. Если гости приезжают к вам в городскую квартиру, у них обычно куча дел и планов: побегать по магазинам, сходить в театр и музей, поглазеть на достопримечательности. Они уходят рано утром и возвращаются ближе к ночи усталые, со стертыми ногами и полные впечатлений. Вам, как правило, не составляет труда быстренько уложить их в постель. В деревне достопримечательностей гораздо

меньше, и потому обязанность развлекать гостей ложится целиком на хозяев. И если бы только развлекать! Не перечесть, сколько странных и подчас довольно интимных поручений нам приходится выполнять для наших гостей, чьего знания французского обычно хватает только для чтения меню.

В прошлом году, например, мы долго торговались с антикваром, оспаривали неправильный счет за стоянку, писали в полиции заявление о краже сумочки, а потом забирали его обратно, потому что сумочка нашлась под передним сиденьем, выясняли курсы валют в банке и несчетное количество раз меняли билеты на самолет. По милости наших гостей мы сделались самыми постоянными покупателями в местной аптеке, и у нас дома скопилась собственная, состоящая из наполовину использованных средств от диареи, солнечных ударов, укусов пчел, аллергий и недомоганий интимного женского свойства.

Со временем ситуация немного улучшается. Мы научились говорить твердое «нет» шапочным знакомым, которые вдруг воспылали желанием снова увидеться с нами, и хорошо бы на три недели в июле. Тех гостей, что нам не понравились, мы никогда не приглашаем снова, и теперь обычно к нам приезжают проверенные люди — те, с кем мы без труда уживаемся. И удовольствие видеть их с запасом перевешивает причиняемые ими хлопоты и дополнительные расходы.

Мы радуемся, когда они меняются буквально за несколько дней: расслабляются, покрываются загаром и все чаще улыбаются. Нам приятно видеть, как они влюбляются в Прованс, как учатся играть в *boules,* как впервые за много лет садятся на велосипед и все реже поглядывают на часы. В их присутствии мы острее ощущаем счастье от того, что живем именно здесь, а когда они долго не приезжают, мы начинаем скучать. Мы привыкли к ним.

Сорочки de luxe

В гардеробе великого Гэтсби Ф. С. Фицджеральда их было очень много. «На полках возвышались штабеля уложенных дюжинами сорочек… сорочки из плотного шелка, льняного полотна и тончайшей фланели… сорочки в клетку, в полоску, в крапинку, узорчатые, цвета лаванды, коралловые, салатные, нежно-оранжевые, с монограммами, вышитыми темно-синим шелком».

Гэтсби явно питал к ним слабость, и, хотя коралловые, нежно-оранжевые и узорчатые сорочки вызывают у меня некоторые сомнения, я совершенно согласен с ним в том, что чем больше сорочек у мужчины — тем лучше. С этой мыслью я отправился к «Шарве», самым известным поставщикам мужских сорочек в Париже. Мне хотелось лично выяснить, что же вот уже сто пятьдесят один год помогает им добиваться успеха, невзирая на войны, кризисы и крутые повороты моды.

Только не подумайте, что это простой магазин. «Шарве» занимает несколько этажей красивого здания по одному из самых престижных парижских адресов: Вандомская площадь, 28. В залах высокие потолки и на первый взгляд совсем немного товара. Здесь достаточно просторно для того, чтобы джентльмен, рассматривая выставленные тут и там галстуки и сорочки, мог спокойно размахивать тростью с серебряным набалдашником.

Стоявший в углу мужчина заботливо поправил на манекене чуть покосившийся галстук и, сделав шаг мне навстречу, спросил, чем он может быть полезен. Он обратил внимание на мою сорочку. Я обратил внимание на его. (Забавно, что производители элитной одежды всегда делают беглую оценку вашего гардероба. Это происходит помимо их воли, инстинктивно. Надеюсь, мой галстук в тот момент не съехал набок.)

Я признался, что хотел бы обзавестись несколькими рубашками. Мужчина улыбнулся, кивнул и сказал, что его зовут Жозеф. Мое имя он записал в блокнотик. После этого мы вместе прошли к крошечному лифту и отправились наверх.

Там нас ждала такая коллекция мужских сорочек, что, наверное, и сам Гэтсби растерялся бы. Жозеф обвел зал широким взмахом руки. Чего именно я хочу? Здесь выставлены готовые сорочки высочайшего качества, *naturellement*[30]. Или, может быть… Он сделал паузу, и я поспешил ею воспользоваться: нет-нет, мне бы хотелось что-нибудь сшитое специально для меня.

Что ж, в таком случае, объяснил Жозеф, я могу выбирать между двумя вариантами. В первом, называемом «полный объем»,

вся сорочка кроится строго под меня. Но у этого способа есть один существенный недостаток: через десять дней мне придется явиться на примерку, что не всегда устраивает клиентов «Шарве». Лично я без труда нашел бы способ убить десять дней в Париже, но, увы, на следующее утро должен был улетать. Жозефа это нисколько не смутило. В таком случае, объяснил он, нам придется воспользоваться вторым вариантом под названием «полумера». Он идеально подходит тем, кто желает получить сшитую на заказ сорочку без десятидневной задержки. Метод заключается в следующем.

Клиент примеряет некоторое количество сорочек до тех пор, пока не обнаружит ту, чей размер в плечах, груди и проймах идеально ему подходит. По этой уже существующей выкройке будет сшита основа его будущей рубашки, а все остальное — воротничок, рукава и манжеты — сделают по его личным меркам. Готовое изделие будет отправлено заказчику через три недели. Очень удобный компромисс.

Меня проводили в примерочную и туда же принесли полдюжины образцов. Когда мы выбрали тот, что показался мне самым удобным и заслужил одобрение Жозефа, он по телефону вызвал *tailleur,* главного закройщика — щеголеватого джентльмена в изысканной сорочке и с сантиметром, висящим на шее.

Сантиметр тут же переместился на мою шею. Потом было тщательно измерено расстояние между плечом и локтем, локтем и запястьем и окружность самих запястий, причем к левому была прибавлена пара сантиметров для наручных часов. Все снятые с меня мерки Жозеф занес в свой блокнотик.

Затем, уже втроем, мы опять направились к лифту, спустились вниз и оказались в просторном помещении, где хранились ткани. Гэтсби впал бы здесь в экстаз. Нас окружали бесконечные рулоны шелка и поплина, льна и оскфордского полотна, одноцветные, в клетку, в шашечку и в полоску всех возможных видов: от едва заметной до вырви глаз. Все это громоздилось до самого потолка в помещении размером с бильярдную в особняке миллиардера. Никогда в жизни я не видел такого количества рубашечного сырья. На мой вопрос, сколько же здесь всего тканей, *tailleur* пожал плечами: тысячи. Никто точно не знает. Чтобы их пересчитать, потребуется неделя.

Мне и самому потребовалась бы неделя, чтобы выбрать что-нибудь из такого количества, но, к счастью, я заранее составил список нужных мне тканей и цветов, и время поиска несколько сократилось. Тем не менее я довольно долго бродил между рулонами. Некоторые производители предпочитают усадить

клиента в кресло и разложить перед ним книги с подшитыми образцами. Мне такой способ никогда не нравился. По крошечному клочку ткани в четыре квадратных дюйма трудно представить готовое изделие. У «Шарве» с помощью терпеливого Жозефа я смог оценить, как ткань драпируется и как она будет смотреться на мне.

Проведя среди рулонов около часа, я наконец остановился на хлопке сиайленд, который выглядит как шелк, но гораздо проще стирается. Жозеф одобрил мой выбор и, прихватив несколько рулонов, мы перешли в небольшую комнатку, где нам предстояло обсудить фасон воротничков и манжет. По стенам висели похожие на отрубленные шеи и руки образцы стоячих воротников, отложных воротников, воротников с длинными и короткими концами, воротников с пластинками и без, манжет под пуговицы, манжет под запонки, манжет с небольшими отворотами. При виде этого немыслимого изобилия я снова впал в приятный транс, но с помощью Жозефа выбор был сделан довольно быстро.

Теперь нам предстояло решить исключительно важный вопрос, нужны ли мне пуговицы на рукаве над манжетой. Без них, объяснили мне, разрез рукава будет растопыриваться и выглядеть неэлегантно. Конечно же, я заявил, что пуговицы мне необходимы.

А как я отношусь к монограммам? Очень плохо, решительно ответил я. Особенно если они вышиты на манжетах или на груди. Жозеф понимающе покивал. Как-то он задал вопрос о монограммах клиенту из Америки, и тот в ответ свирепо рявкнул: «Я и без них знаю, как меня зовут!» Было решено, что никаких монограмм на моих сорочках не будет.

Теперь нерешенным оставался лишь один небольшой вопрос — тот самый, который французы с безжалостной точностью называют *«la douloureuse»*[31], — болезненный момент оплаты счета. Для того чтобы ее осуществить, нам, естественно, опять пришлось воспользоваться лифтом. По дороге к нему я обратил внимание на висящее на стене в рамке свидетельство, датированное 1869 годом. В нем принц Уэльский официально подтверждал, что мсье Шарве является его официальным поставщиком сорочек в Париже (по всей видимости, у принца имелись поставщики во всех городах, которые он регулярно посещал; возможно, это было вызвано недостаточной эффективностью прачечных того времени).

Я расплачивался с сидящим за столом джентльменом, за спиной которого юная леди закутывала сорочки, шарфы и галстуки в пену нежнейшей оберточной бумаги, после чего бережно укладывала их в коробки с эмблемой «Шарве». Оплату

можно производить наличными, или чеком, выписанным на французский банк, или кредитной картой, но как бы вы ни платили, вам потребуется немалая выдержка, чтобы сдержать невольный испуганный возглас.

Этот счет и сейчас лежит предо мной на столе. Лучше испугайтесь сейчас, чтобы сохранить хладнокровие потом. Каждая сорочка обошлась мне в тысячу девятьсот франков или приблизительно в триста пятьдесят долларов. Да, надо признать, что выбранный мной сиайленд несколько дороже обычного поплина, а готовая рубашка обошлась бы мне в какие-нибудь сто семьдесят пять долларов. Но как обидно было бы посетить «Шарве» и не покататься на лифтах, не побродить среди рулонов ткани, не уделить должного внимания воротникам и манжетам и не провести большую часть дня в обществе любезного и осведомленного Жозефа.

И кстати, теперь мне никогда не придется ходить по магазинам в поисках хорошей сорочки. У меня есть телефон «Шарве», а у «Шарве» есть мои мерки. При желании я могу, не покидая Прованса, истратить несколько тысяч долларов в течение одного короткого телефонного разговора, а через три недели наш почтальон доставит мне целую гору красивых коробок из Парижа. Хотя, с другой стороны, мне и самому совсем не трудно съездить в Париж, а ту комнату, где хранятся рулоны ткани, я бы с удовольствием посетил еще раз.

Жозеф пожелал мне приятного вечера и проводил до дверей. Солнце медленно опускалось за Вандомскую площадь, и тут я очень кстати вспомнил о еще одном неоценимом преимуществе «Шарве»: отсюда всего несколько шагов до бара «Хемингуэй» в «Ритце».

Лоза и магия

За всю мою долгую алкогольную карьеру мне впервые предлагали выбрать вино к завтраку.

Случилось это в городке Бузи, в самом сердце Шампани, в доме гостеприимного Жоржа Бесселя, куда мы заглянули, чтобы подкрепиться перед началом трудного дня. Мсье Бессель, крупный добродушный мужчина, явно считал, что сегодня обычного завтрака нам не хватит, для того чтобы дотянуть до ланча. Стол ломился от тарелок с разнообразными *charcuterie*[32], корзинок с солидными кусками багета и бутылок с собственным шампанским хозяина. Позже, когда дело дошло до острых местных сыров, появилось и «Бузи», единственное красное вино, производимое в Шампани.

Возможно, горожанину, привыкшему завтракать чашечкой черного кофе и половинкой булочки с отрубями, такое меню покажется чрезмерным, но нам и в самом деле предстоял длинный и насыщенный день, к которому следовало хорошо подготовить желудок и вкусовые рецепторы во рту. В таких ситуациях я всегда предпочитаю довериться местным обычаям. Аборигенам виднее.

Этой поездке в прославленную провинцию предшествовал разговор с моим французским приятелем, в котором я с несвойственной мне честностью признался, что ничего не знаю о шампанском. Вернее, знаю не больше, чем простой, хотя и страстный любитель этого дивного напитка. Его производят и великие дома, и мелкие виноградари; бывают годы удачные и неудачные, бывает легкий или тяжелый вкус, крупные или мелкие пузырьки. Кроме того, в нем удивительным образом соединяется дух праздника и романтической тайны, и его создают истинные художники, но вот о том, каким образом они это делают, я имел только самое смутное представление. Как любовь красивой женщины или идеальные *pommes frites*[33], шампанское надо не анализировать, а принимать с благодарностью.

Мой воспитанный друг не стал вслух удивляться такому невежеству, но явно запечатлел в памяти этот пробел или, вернее сказать, зияющую дыру в моем образовании, а потому через несколько недель позвонил и сообщил, что организовал для меня образовательный тур, очень удачно совпадающий с сезоном *vendange*[34]. Таким образом мне предоставлялась возможность понаблюдать за превращением даров природы в нектар с самого начала.

Вот так я и оказался в Бузи, и сразу после завтрака меня

ожидал первый урок. Мы отправились в Эперне, на улицу с дивным названием авеню де-Шампань, на встречу с мсье Андре Бавере.

Этот веселый и добродушный человек (я нисколько не удивляюсь, что их так много в Шампани) облечен огромной ответственностью: именно от него зависит вкус и аромат шампанского, производимого домом Перрье Жуэ. Легкость, тонкость и свойственная только ему элегантная изысканность должна оставаться неизменной из года в год, невзирая на капризы погоды и подчас непредсказуемое поведение лозы. Это постоянство и узнаваемость при массе изменчивых условий, пожалуй, самая главная проблема для тех, кто создает великое шампанское. А его именно создают, причем вручную — купажируют, смешивая несколько «светлых вин», полученных из разных сортов винограда, разных годов урожая, с разных участков земли.

Все начинается, объяснил мсье Баверe, с шопинга. Он подвел нас к висящей на стене карте, на которой нашлось место для всех деревень и виноградников Шампани. Каждый год он закупает виноград с тридцати шести различных участков и потом смешивает его в пропорции, которая раз от раза меняется в связи с изменениями качества ягод. Вот почему для создания шампанского невозможно использовать компьютер: он никогда не заменит человеческого носа и вкуса. А кроме того, компьютер не умеет сплевывать, а это, как выяснилось, является важнейшей частью процесса.

Итак, виноград закуплен, перебродил, и теперь надо составить из разных сортов один напиток, узнаваемый и отвечающий самым высоким стандартам. Из офиса мы перешли в соседнее, предназначенное для дегустации помещение. Посредине стоял белый лабораторный стол с кучей простых зеленых бутылок и целой армией пустых бокалов. В каждом углу я обнаружил по высокой *crachoir*[35] и очень скоро с удовольствием ими воспользовался, потому что вина из бутылок оказались до того молодыми и терпкими, что от них сводило челюсти. Пока мы пробовали и сплевывали, я все больше проникался уважением к человеку, способному ориентироваться во всем этом многообразии вкусов. Конечно, вина были разнородными, и это чувствовал даже я, но как, прибавив одно к другому, можно сотворить одно гармоничное целое? Чем-то процесс купажирования похож на создание духов, но только он гораздо сложнее, поскольку получившаяся в итоге композиция должна быть приятной еще и на вкус.

Вот тут-то и пришел черед магии. Мсье Баверe взял сосуд,

напоминающий огромную пробирку, плеснул в него разное количество жидкостей из различных бутылок, покрутил, смешивая, добавил еще один стакан из еще одной безымянной бутылки, поднес пробирку к носу, глубоко вдохнул и удовлетворенно кивнул. Он демонстрировал нам, как создается *cuvée* — смесь из всяческих вин, в которой комбинация кислого неожиданно дает мягкий, гармоничный вкус.

Напиток был настолько хорош, что мы потянулись было за вторым стаканом, но вовремя передумали: нас ждала обширная программа и ланч в Верзене, на старинной ветряной мельнице. Что-нибудь легкое, пообещали нам, просто чтобы набраться сил для второй половины дня.

Пейзажи Шампани не похожи ни на какие другие во Франции. В них нет ничего резкого или выдающегося: вытянутые, пологие холмы плавно перетекают один в другой, да кое-где на горизонте, на самой границе земли и неба, маячит одинокий трактор. Но больше нигде на свете вы не увидите до такой степени ухоженные и вылизанные пятьдесят пять тысяч акров. Прямые, словно выведенные по линейке, ряды винограда с математической точностью подстрижены до одной высоты и ширины. А если вам повезет и вас пригласят на мельницу в Верзене, то там вы увидите еще один, характерный только для Шампани вид: Человека с Магнумом.

Он уже ждал нас, когда мы выбрались из машины: синяя фуражка, красное сияющее лицо, длинный белый фартук и белые перчатки. В правой согнутой руке, словно царственный младенец, покоился магнум «Гранд Кордон де Мумм» 1985-го. Если и бывают на свете более сердечные приветствия, я лично их не знаю.

Как скоро выяснилось, «Гранд Кордон» предназначался только для разминки перед следующими магнумами: «Краман де Мумм», «Перрье Жуэ Бель Эпок Розе» 1985-го, «Кордон Руж де Мумм». Все они разливались по бокалам с такой непередаваемой элегантностью и такой твердой рукой, что я даже не стану пытаться повторить этот трюк. Специалист-виночерпий не хватает бутылку за горлышко, как сделали бы вы и я, и не сжимает ее талию: он уверенно держит ее за самый низ, вставив большой палец в углубление на донышке. Рука при этом вытянута на полную длину, шампанское льется с восхитительной плавностью и точностью, а пена останавливается ровно у края бокала. Учитывая существенный вес магнума, полтора литра, узость бокала и непредсказуемый характер шампанского, подобное мастерство кажется невероятным. Представляю, во что превратились бы скатерть и пол, попытайся я проделать то же

самое.

По-настоящему хорошее шампанское, несомненно, обладает стимулирующими свойствами — ничем иным я не могу объяснить то, что к половине третьего нас еще не клонило ко сну, а напротив, мы были полны энергии и готовности изучать долгий путь лозы в бутылку.

Начали мы свое путешествие с края белого винограда — Кот де Блан. Виноградники почти весь год стоят пустыми, если не считать пары человек, не спеша прогуливающихся между рядами и наблюдающих за тем, как природа делает свое дело, но в тот день они кишели людьми. Все узкие зеленые коридоры были оккупированы сезонной армией сборщиков. Стояла самая подходящая для *vendage* погода — сухая и теплая, а первые осенние морозы на этот раз не нанесли урожаю особого вреда. Год обещал быть удачным и щедрым.

Корзины, полные винограда, составлялись в конце рядов, откуда их забирали грузовики или тракторы и везли в Краман, к уже ожидающим их *pressoirs*[36]. Эти огромные деревянные прессы, похожие на средневековые орудия пыток, могут принять несколько тонн винограда за один прием. На сваленные в кучу ягоды сверху медленно опускается деревянная решетка, крушит их, мнет, и в подземный резервуар льется драгоценный сок.

Этой безжалостной процедуре виноград подвергается три раза. Первая выжимка дает сусло самого высокого качества — *tête de cuvée*; второй выжим значительно уступает ему и идет на купажирование, а из третьего после перегонки делают местную водку — *mars de Champagne,* от которой, как говорят, дыбом встают волосы. Словом, ни капли не пропадает зря. Меня всегда поражало, как из одного и того же продукта может получаться два столь разных напитка: один с удивительно легким, утонченным вкусом, и другой — признаюсь, я люблю виноградную водку, но утонченной ее никак не назовешь.

Полюбовавшись процессом выжимки, мы последовали по пути лозы дальше и опять оказались в Эперне, где в огромных чанах происходит ферментация виноградного сока. Тут я считаю уместным дать своим читателям один совет: когда кто-нибудь предложит вам понюхать шампанское в период его брожения, вежливо откажитесь, если вам дороги ваши носовые пазухи. Меня никто вовремя не предостерег, и я совершил эту ошибку: наклонился над открытым чаном, сделал глубокий вдох и чуть не свалился с десятифутовой платформы. Впечатление было такое, точно мне в нос вонзились тысячи иголок. Со слезящимися глазами и кружащейся головой я выбрался на улицу, а когда немного отдышался, мы отправились в новую экспедицию, на этот

раз в недра земли.

Вся толща земли под двумя прославленными городами Реймс и Эперне изрыта милями тоннелей и погребов, некоторые из которых опускаются на четыре этажа вглубь. Вся эта подземная сеть, где всегда холодно, темно и температура не меняется ни на один градус, заполнена миллионами темно-зеленых бутылок с шампанским.

Мы отправились на экскурсию в погреба Перрье-Жуэ, не самые большие, по меркам Шампани, но все-таки достаточно протяженные, для того чтобы в них заблудиться (кстати, не самая плохая участь для истинного любителя шампанского). Старейшие *caves*[37], находятся прямо под офисом Перрье-Жуэ и были когда-то вырублены в известняке вручную. На их стенах и арках, ведущих из одного погреба в другой, до сих пор можно разглядеть почерневшие от времени следы кирки. Мы долго шли по темным переходам и наконец попали в зал с рядами деревянных стеллажей, составленных друг с другом «домиком».

Эти стеллажи высотой в человеческий рост были изобретены в XIX веке для решения проблемы осадка, который образуется в бутылке в результате брожения. Бутылки горлышком вниз, но не вертикально, а под небольшим углом вставляются в специальные овальные отверстия в стеллаже, и осадок постепенно перемещается под пробку. Для того чтобы процесс происходил равномерно и непрерывно, в него приходится периодически вмешиваться: бутылки осторожно приподнимают, слегка поворачивают по часовой стрелке и возвращают на место. Эта процедура называется *remuage,* и, несмотря на то что предпринималось множество попыток ее механизировать, удовлетворительной замены человеческим рукам так и не было найдено. Говорят, опытный ремюажер за час переворачивает до трех тысяч бутылок, однако до чего же ему, должно быть, холодно и одиноко в этом подземном царстве.

После *remuage* приходит очередь *dégorgement* (вам придется извинить меня за то, что я использую так много французских слов: английские термины звучат недостаточно изящно для описания таинства рождения шампанского). Горлышко бутылки замораживают, потом из него извлекают пробку, и осадок вместе со льдом вылетает наружу. В бутылку доливают шампанское, вновь закупоривают ее, приклеивают этикетку — и *voilà* Гроздья винограда, собранные на бренной земле, превратились в элегантнейшее в мире вино!

Стоит ли выпить его немедленно или отложить на пару лет? Или на пару десятков, если это винтажное шампанское? Эксперты спорят по этому поводу, и некоторые из них утверждают, что с

возрастом шампанское теряет свою игристость и характер, превращаясь в собственную бледную тень. Лично я с ними не согласен и голосую за возраст, хотя, разумеется, тут все зависит от качества вина.

В доказательство своей точки зрения расскажу о последнем обеде, которым нас угощали в *hôtel particulier*[38] Мумма в Реймсе. Там нас опять приветствовал наш старый друг, Человек с Магнумом, а к разным блюдам подавались поочередно то «Кордон Руж» 1985-го, то «Гранд Кордон Розе» 1985-го. В самом конце обеда к столу был вынесен еще один магнум, на этот раз без этикетки. С ним обращались необычайно бережно, как будто со старой и очень богатой тетушкой, от которой надеются получить наследство. Я заглянул в меню и обнаружил, что вместо названия там значится «Очень Старый Винтаж».

Я поднял бокал к свету и полюбовался на поднимающиеся со дна спиральки крошечных пузырьков. Что бы годы ни сделали с этим вином, убить игристость им явно не удалось. Зато они добавили в букет тончайшую нотку *pain grillé*[39] — свидетельство почтенного возраста и прекрасного здоровья шампанского. Ему уже стукнуло тридцать лет, и оно было сухим, богатым и тонким. Именно тогда я дал себе клятву никогда больше не пить дешевого шампанского. Жизнь слишком коротка.

Решения, принятые под Новый год

До наступления Нового года осталось всего полчаса, и вы чувствуете себя просто замечательно. В крови у вас играет немалое количество «Крюга», прекрасные незнакомки уже выстраиваются в очередь, чтобы поцеловать вас с первым ударом часов, а впереди вас ждет новый год, многообещающий и, несомненно, счастливый. И все вокруг тоже радуются и веселятся, но вдруг некто — всегда находится этот некто, вместо шампанского пьющий минеральную воду с лимоном, — неслышно подходит, трогает вас за плечо и спрашивает: «Ну и что ты решил поменять в своей жизни в новом году?»

О господи! Чей же это зловещий голос раздается в тот самый момент, когда веселье достигло самого пика? Возможно, вы не узнали его ночью, но наверняка узнаете утром, когда проснетесь и все вспомните, — это голос вашей совести, требующей, чтобы вы отказались хотя бы от одной из своих дурных, но таких приятных привычек.

Не знаю, когда все это началось и кто заразил веселое и беззаботное человечество опасным вирусом самоограничения, но каждый год, в канун Нового года принимается такое количество опрометчивых решений, что, воплотись они в действительность, жизнь на нашей планете стала бы унылее, чем собрание сотрудников похоронного бюро. К счастью, как мы увидим позже, здравый смысл обычно берет верх и большинство принятых решений благополучно забывается. Но перед этим они успевают освободить нас от немалого количества купюр.

Вторая серьезная ошибка (первой я считаю сам факт принятия новогоднего решения) состоит в том, что большинство из нас спешит во всеуслышание заявить о своих намерениях. Почему-то мы не желаем держать свои планы самоусовершенствования при себе. Нам непременно надо поделиться ими со всеми, кто нас слышит. Впрочем, отчасти это объясняется тем, что дело происходит на новогодней вечеринке и мы не совсем трезвы. Другая, подспудная, причина кроется в том, что мы не очень-то доверяем себе: мы знаем, что человек слаб и воля у него не стальная, а потому спешим заручиться поддержкой общественного мнения. Теперь если мы не выполним обещания, то навлечем на себя всеобщее презрение и заимеем репутацию слабака. Такого, разумеется, никому не хочется.

И, что еще хуже, мы не удовлетворяемся принятием скромных и не слишком обременительных решений. Нам мало отказаться от глупых детективов, пломбира с банановым сиропом, ночных

телевизионных шоу и привычки орать на таксистов. Все эти жертвы, конечно, потребуют от нас определенной самодисциплины, но они носят слишком личный характер, и о нашей победе никто не узнает. Нет, нам непременно надо, чтобы новогоднее решение привело к видимым результатам (не забывайте, что мы все еще находимся в состоянии праздничной эйфории), а потому мы в который уже раз попадаем в одну и ту же ловушку и неосторожно принимаем Серьезное Решение.

Только не надо вмешивать сюда бизнес. Публичное заявление о грядущем карьерном успехе не может считаться Серьезным Решением, если только оно не подразумевает резкой смены вашего образа жизни: например, если вы не намерены бросить работу на Уолл-стрит и уйти в монастырь. В ином случае попытка выдать свои амбиции за Серьезные Решения не пройдет. И тогда что нам остается?

В девяти случаях из десяти Серьезное Решение связано с нашей внешностью, физической формой или здоровьем (решения, связанные с интеллектом или душой, в данном случае не котируются, поскольку результаты не достаточно наглядны). Закон гласит, что природа не терпит пустоты, и потому для осуществления Серьезного Решения обычно требуется два шага: отказ от приятной, но нездоровой привычки и замена ее на здоровую. Если бы это выливалось всего лишь в отказ от мороженого и обещание бегать по утрам трусцой, то финансовые последствия были бы минимальными. К сожалению, все не так просто.

Допустим, что, отмечая Новый год, вы окончательно теряете над собой контроль и обещаете бросить пить и курить, да еще потерять десять фунтов к началу пляжного сезона. Мысленным взором вы уже видите себя — мускулистого, чистого, как стеклышко, и прекрасного, как Адонис.

Первого января никакие проблемы вам не грозят: вы страдаете похмельем и мечтаете только о том, чтобы голова вернулась на место и вас перестало тошнить. Но потом, с каждым прошедшим январским днем, принятое Серьезное Решение все сильнее и сильнее наваливается на ваши плечи. Бутылка так и манит к себе, при одной только мысли о сигарете начинает кружиться голова, а баночка с фуа-гра, кажется, преследует вас по всей квартире. Чтобы не уступить соблазну, приходится принимать решительные меры.

Вы раздаете все, что так бессовестно искушает вас, не верящим в свое счастье друзьям: ящик великолепного портвейна пятьдесят пятого года, полдюжины бутылок старого коньяка, целый хьюмидор с лучшим, что может предложить Альфред

Данхилл, и, наконец, банку фуа-гра. Изыди, Сатана!

Совершив этот благородный и очень дорогой жест, вы вскоре понимаете, что, отказавшись от одних костылей, должны срочно найти себе другие. Не беспокойтесь, проблемы с этим не будет. Вся индустрия фитнеса и здоровья уже ждет вас, разминая мускулы и суля кардиоваскулярное блаженство. Вам остается только выбрать вид нагрузок и взять кредит в банке.

Я думаю, что в последние годы люди стали так много тратить на фитнес главным образом благодаря неземной красоте спортивного оборудования. Все оно, от белых теннисных носков с аэродинамическими характеристиками до спортивного зала со ста тридцатью пятью тренажерами, умещающимися у вас в чулане, ласкает взгляд и вызывает желание немедленно его купить. Кроссовки напоминают произведение скульптора. Теннисные ракетки словно украдены из Музея современного искусства. Самые обыкновенные гантели, в прошлом всего лишь кусок скучного железа, в наши дни сверкают хромом и напоминают коленвал от «феррари».

Очень скоро выясняется, что все эти игрушки стоят очень недешево. Ну и пусть, говорите вы себе. Вы ведь серьезно относитесь к принятому решению, а значит, должны быть серьезно экипированы. Это не транжирство, а расходы на самоусовершенствование. Да и покупать все это оборудование чрезвычайно приятно (гораздо приятнее, чем им пользоваться, как вы скоро обнаружите). И уж раз вы этим занялись, почему бы вам не присоединиться к какому-нибудь сообществу таких же волевых людей, ведущих здоровый образ жизни? Вы идете и записываетесь в спортзал или теннисный клуб, несмотря на несообразно высокие вступительный и членские взносы.

Вы стали беднее на несколько сотен долларов, но зато можете приступить к тренировкам. Они оказываются очень тяжелыми. И монотонными. После каждого занятия у вас болит все тело, и это, вероятно, означает, что какие-то перемены к лучшему происходят, но снаружи ничего не заметно. Женщины не ахают и не смотрят на вас с восхищением, и пояс на брюках не стал ни на дюйм свободнее. В спортзале главный пыточный мастер, молодой человек, похоже сделанный из мрамора, а не из плоти и крови, уверяет, что волноваться не о чем. На все требуется время. Сколько времени? Ну, месяца три, может быть, шесть. Давайте-ка еще разочков сто присядем, а потом можно перейти к отжиманиям.

Шесть месяцев! Они простираются перед вами унылой безалкогольной пустыней, и вы уже начинаете сомневаться, вознаградит ли вас достигнутый результат за такие жертвы.

Имейте в виду, если хотя бы тень сомнения появилась у вас в душе, считайте, дело кончено. Я не имею точных статистических данных о том, какая доля новогодних решений оказывается воплощенной в жизнь, но по наблюдениям и личному опыту могу сказать, что процент неудач тут не меньше, чем, например, при попытках покорить Эверест или написать роман. Намерение отказаться от того, что вам нравится, и привыкнуть к тому, что вы считаете для себя полезным, как правило, обречено на провал.

Кто-то, вполне возможно, что Оскар Уайльд, однажды сказал: «Умеренность необходима во всем — даже в умеренности». Мудрость этого замечания заключается в том, что оно учитывает врожденную потребность человека время от времени срываться с тормозов и пускаться во все тяжкие. Мы же, принимая свои новогодние решения, об этом забываем. Они, все до одного, противоестественно суровы и потому сами являются своего рода крайностью. Именно поэтому примерно в середине февраля миллионы людей возвращаются к своему прежнему образу жизни, испытывая при этом различные степени чувства вины и недовольства собой. Все новенькое спортивное оборудование, напоминающее о неудаче, убирается подальше в кладовку и там и остается до следующего Нового года.

Я и сам много лет занимался этой ерундой, пока наконец не отказался от дурацкой привычки принимать новогодние решения. То есть я их по-прежнему принимаю, но теперь каждый год они одни и те же и вполне осуществимые. Я перечислю их здесь в надежде, что вам, так же как и мне, они позволят избежать ненужных расходов, избавиться от чувства вины и встречать каждый Новый год с чистой совестью.

Решение номер один

Я никогда никуда не хожу ради того, чтобы встретить Новый год. Вместо того чтобы предаваться натужному веселью и подвергать опасности свою печень, я обедаю дома и открываю самую дорогую бутылку вина, которая у меня на тот момент окажется. Потом, захватив в спальню бокал шампанского, я ложусь в кровать и, если в полночь еще не сплю, произношу тост за Новый год. Первого января, когда весь мир страдает и держится за голову, я иду прогуляться и угощаю себя хорошим ланчем.

Решение номер два

Я примеряю прошлогодние брюки. Вернее сказать, эта пара брюк от редко надеваемого костюма вот уже семь лет служит мне эталоном. Если они становятся туговаты в талии, я стараюсь как-то это исправить, но занимаюсь этим без всякого фанатизма. Могу, например, на неделю сократить употребление хлеба (поскольку живу во Франции, отказываться приходится примерно от багета в день). Этого вполне достаточно. Секрет состоит в том, что каждую прибавку веса надо душить в зародыше, пока она не стала критической. Это не трудно, и это работает. Портной может подтвердить, что объем моей талии не изменялся с 1973 года.

Решение номер три

Я никогда не пью до завтрака.

Итак, новогодние решения стали для меня привычкой, и, за некоторыми исключениями, совсем недорогой. Счастливого Нового года вам всем!

Отель ручной работы

Кажется, это Конрад Хилтон первым решил, что путешествия станут гораздо приятнее, если хотя бы часть времени, проведенного вне дома, вы будете находиться в знакомой обстановке. Дальние страны с экзотическими названиями — это очень хорошо, но только при условии, что вам гарантированы яйца всмятку на завтрак, номер с кондиционером, исправно работающая канализация и персонал, говорящий по-английски, пусть и с забавным акцентом. Путешественник может в свое удовольствие исследовать рынки Парижа или бродить по узким улочкам Рима, однако, когда измотанный целым днем общения с иностранцами, он вернется в отель, там его должен ждать напиток с большим количеством льда, меню, для чтения которого не требуется вызывать переводчика, достойная ванная комната и удобная широкая кровать. Все как дома.

Теория Хилтона, как известно, имела большой успех во всем мире. Объясняется это очень просто: даже если вам не знакомо место, куда вы едете, вы точно знаете, чего там ожидать. Никаких сюрпризов. Время от время в стандартизованную до предела систему просачиваются нотки местного колорита — к примеру, манговый сок вместо апельсинового или официантки в саронгах вместо юбок, — но в основном нет никакой разницы, где вы засыпаете: в Мехико или в Токио.

Если бы дело ограничилось одними отелями Хилтона, все было бы прекрасно, правда, к сожалению, идея стала до того популярной, что одна сеть за другой подхватывала ее, добавляя, по собственному вкусу, несколько туземных красок. Громко заявляя о своем стремлении сохранить индивидуальный характер каждого отеля, они вытесняли с рынка мелких владельцев и унифицировали все, что могли: от кранов в ванных до цветового решения номеров. Кончилось это тем, что теперь, для того чтобы утром вспомнить, в каком городе вы находитесь, приходится вставать с кровати и заглядывать в телефонный справочник.

Со временем путешественники становились разборчивей, а экзотика входила в моду, и это могло бы положить конец интернациональной уравниловке, если бы примерно двадцать лет назад на горизонте не появился совершенно новый тип вечного странника — колесящий по всему свету бизнесмен или представитель крупной компании. Он не спрашивал о цене, когда заказывал обед в номер или звонил в Рио, он не экономил на своих удобствах и очень скоро стал любимым гостем и основным источником доходов отелей по всему миру. Сейчас они и

проектируются специально для него.

Не сомневаюсь, что в наш электронный век кто-нибудь уже провел тщательный компьютерный анализ всех пристрастий, капризов и вкусов этого современного скитальца. Я никогда не видел результатов этого исследования, но мне они и не нужны. Их нетрудно угадать, если внимательно присмотреться к любому крупному отелю. После изысканий, проведенных в Америке, Австралии, Британии, Франции, Италии, Германии и Швейцарии, я могу совершенно точно сказать, что именно нужно деловому человеку от отеля.

Прежде всего, ему требуется огромный вестибюль, желательно с внутренним двориком и молодым лесом, растущим прямо вокруг столов и кресел. Дело тут вовсе не в эстетических соображениях и не в желании отдохнуть в зеленом оазисе после целого дня кровавых бизнес-войн. Нет, просто ему нравится использовать вестибюль как гигантский офис. Ему необходимо место, чтобы размахивать своим атташе-кейсом, чтобы где-нибудь под фикусом проводить деловые встречи, устраивать презентации, вести переговоры — словом, чтобы употреблять отель в качестве временного филиала Уолл-стрит или Мэдисон-авеню.

Кроме того, ему требуется несколько баров: один для бизнеса, с хорошим освещением, где можно читать договоры и анализировать цифры продаж; другой для развлечений (в путешествии всякое может случиться), с плохим освещением, для сохранения инкогнито; и третий — у него в номере.

Номер должен быть оборудован всем необходимым для того, чтобы свести к минимуму личные контакты с персоналом. Наш бизнесмен не любит напрягать голосовые связки и вступать в ненужные разговоры, он предпочитает раздавать письменные распоряжения: памятная записка в прачечную, указания относительно завтрака, нота о пополнении содержимого бара и так далее. Думаю, недалек тот день, когда в отелях будет введена электронная система обслуживания, и, если вы захотите, чтобы вам пропылесосили номер, достаточно будет нажать на соответствующую клавишу, но сервис останется тем же: современным, безликим и квалифицированным.

Собственно, именно это и нравится командировочным менеджерам. А мне — нет. Если я останавливаюсь в отеле, я хочу чувствовать себя гостем, а не случайным посетителем большого офиса. Мне нравится быть объектом нежной и, возможно, даже преувеличенной заботы, которой я не получаю дома, поскольку ее может обеспечить только штат из двухсот служащих. Мне не нужна безликая современность, я хочу, чтобы меня обслуживали

вежливые, хорошо обученные и улыбчивые люди. Другими словами, я хочу жить в «Коннауте».

Однако это проще сказать, чем сделать. «Коннаут», истинная жемчужина среди лондонских отелей, был построен в 1897 году, когда гостиницы больше походили на жилые дома, чем на огромные бизнесцентры. Поэтому количество номеров в нем ограничено, и в большинстве из них практически постоянно проживают члены иностранных королевских семей, наиболее благовоспитанные представители американского высшего света, британская земельная аристократия и, изредка, знаменитые актеры. Но даже если вам повезет и свободный номер найдется, его совсем не обязательно отдадут вам. Тут может помочь знакомство с кем-нибудь из бывших постояльцев: своего рода рекомендательное письмо, подтверждающее, что ваше присутствие не создаст неудобств для остальных гостей. Главный вход в отель с Карлос-плейс, небольшой и до блеска отполированный, обрамлен цветами и охраняется очень большим джентльменом, тоже до блеска отполированным — от макушки шелкового цилиндра до сверкающих как зеркало ботинок. Он позволил моей жене нести только дамскую сумочку и взял на себя заботу обо всем остальном содержимом такси — от журнала до чемоданов. В вестибюль отеля мы вошли с достоинством, не обремененные ничем лишним.

Сам вестибюль по современным стандартам можно назвать крошечным. Размерами он напоминает кабинет вашего прадедушки, да и выглядит примерно так же: бронза, стекло, стенные панели красного дерева, стулья и ковры того мягкого, благородного оттенка, который со временем становится только лучше. Здесь ничто не режет глаз, не кажется слишком ярким. Всему, от начищенной бронзы до зубов персонала, присущ умеренный, благородный блеск.

Нас всего лишь один раз попросили назвать имя, и с этого момента его знал весь персонал. Не понимаю, каким образом информация распространилась столь быстро и незаметно, но все, от горничной до бармена, обращались к нам только по имени — знак вежливости, которая, как мне казалось, исчезла из отелей вместе с ночными чистильщиками обуви и льняными простынями.

Молодой человек в черном фраке проводил нас до номера и пообещал по мере своих возможностей обеспечить хорошую погоду на время нашего пребывания в Лондоне. Багаж и чай прибыли следом, после чего нас оставили одних и дали возможность распаковать вещи. Правда, у меня сложилось впечатление, что, если бы поездка в лифте чрезмерно утомила

нас, среди персонала нашелся бы человек, который с удовольствием сделал бы это за нас.

Казалось, мы находимся в комнате английского загородного особняка тех дней, когда владельцы еще имели средства на поддержание их в достойном виде. На столе стояли свежие цветы и лежала бумага для писем, хрустящая, как новенькие банкноты. Если не считать телевизора в углу, единственным техническим средством в номере были три кнопки в изголовье кровати: одна для вызова горничной, вторая — для официанта, третья — для лакея. Эти трое вполне способны решить все возможные проблемы. Если вдруг среди ночи вам захочется поесть, или возникнет затруднение в виде разорвавшегося шнурка или измявшегося пиджака, если вам понадобится дополнительная подушка или таблетка аспирина, если вы пожелаете, чтобы вам погладили носки или причесали цилиндр, достаточно нажать на одну из кнопок, и через две минуты на пороге появится нужный человек. Думаю, именно так и осуществлялось обслуживание в номерах до изобретения телефона.

Не менее приятным, чем присутствие где-то поблизости этих трех бесценных помощников, нам показалось отсутствие в номере всякой рекламной макулатуры. Большинство отелей никак не могут удержаться от желания разбросать по всему номеру буклеты с восторженными описаниями своих баров, ресторанов, телексов, факсов и залов для совещаний. В «Коннауте» информация для гостей отличается лаконизмом и сразу же ставит на место всех этих любителей размахивать атташе-кейсами и работать без передыха. Она гласит: «Деловые переговоры в помещениях общего пользования в отеле не приветствуются». Все верно: работой, как и сексом, надо заниматься в стороне от чужих глаз. Прочитав чуть ниже, что в отеле не приветствуются и джинсы, я возликовал.

Только не примите меня за сноба. Джинсы, кроссовки, лыжные комбинезоны, теннисные рубашки, морские свитера, охотничьи куртки и широкополые австралийские шляпы — все это очень хорошо, но в свое время и на своем месте, а в элегантном отеле они выглядят довольно глупо и безвкусно. Некоторые люди находят гардероб деклассированного бродяги очень стильным, но я к ним не принадлежу. Мне хочется быть одетым по крайней мере лучше, чем мальчишка-посыльный, и потому, перед тем как спуститься в бар, я с большим удовольствием впервые за несколько месяцев повязал галстук.

Солидные бары в наши дни стали редкостью. Дизайнеры помещений, садовники и музыканты, объединившись, превратили их черт знает во что, совершенно забыв при этом о том, что

главное назначение подобных заведений — это обеспечение клиентов достойными и хорошо смешанными напитками в приятной обстановке. Казалось бы, очень просто, но не тут-то было. В современных барах что-нибудь непременно мешает решению этой первостепенной задачи: либо освещение приглушено до такой степени, что искать свой стакан приходится с фонариком; либо пианист со свинцовыми пальцами ставит себе задачу заглушить все посторонние разговоры; либо заросли папоротников и пальм в кадках надежно закрывают вас от взгляда бармена; либо коктейлям присвоены такие нелепые имена, что их стыдно заказывать. Одним словом, в наши дни стало почти невозможно найти бар, не изображающий из себя светскую вечеринку или театральную декорацию.

Из немногих оставшихся на земле мест, где человек может спокойно выпить, я могу порекомендовать «Гарриз-бар» в Венеции и бар отеля «Коннаут». Последний представляет собой две смежные комнаты, меблированные небольшими столиками красного дерева, кожаными креслами и диванчиками. Никто не толкается у стойки, и, вместо того чтобы смотреть на ряд спин, как это бывает обычно, вы можете полюбоваться работой истинного мастера, обращающегося с бутылками, бокалами и шейкерами с ловкостью и изяществом, возможными только после двадцати лет практики.

Я бы с удовольствием похитил несколько человек из персонала «Коннаута», чтобы увезти их домой, и бармен — один из них. Останавливает меня только то, что его невозможно разлучить со второй половинкой тандема — местным официантом. Он, несомненно, лучший из тех, кого мне доводилось видеть. И главное даже не восхитительная уверенность, с которой он жонглирует тяжелыми подносами и доверху наполненными бокалами, а наличие у него на затылке второй пары глаз. Кроме того, я подозреваю, что этот официант — телепат.

Он постоянно патрулирует свои владения, переходя из комнаты в комнату, и реагирует на любые невидимые глазу сигналы. Легкого движения пальцем или даже бровью достаточно для того, чтобы заказать новую порцию. Ему не приходится напоминать, что именно вы пьете: он помнит это и без вас, а также, похоже, знает, сколько времени вам требуется на одну порцию, и всегда оказывается поблизости в тот самый момент, когда вы делаете последний глоток.

Напитки подаются здесь именно так, как и должны подаваться хорошие напитки: солидные порции в строгих бокалах без всяких украшений и завитушек. На закуску предлагают

картофельные чипсы, сделанные в этот самый день на кухне отеля. Посетители разговаривают спокойными, приглушенными голосами. Слава богу, в этом баре нет никакой музыки. И никаких деловых переговоров. Здесь царит дух умиротворенности и благополучия, и единственная проблема, которую вам придется решать, — что заказать на обед.

Человек, похожий на сотрудника дипломатического корпуса, появился со стороны ресторана, протянул два экземпляра меню и переплетенную в кожу винную карту размером с небольшой роман, после чего неслышно удалился, предоставив нам самостоятельно сделать выбор из длинного перечня классических английских и французских блюд. Он вернулся в тот момент, когда я читал винную карту и как раз добрался до роковой страницы, на которой цены за бутылку вина переваливали за пятисотдолларовый рубеж. Завидев его, я поспешно вернулся к первой главе, и мы сделали заказ.

В «Коннауте» имеется два ресторана, и между знатоками не затихают споры о том, какой именно из них следует считать центром вселенной. Сам отель благоразумно держится в стороне от этих дискуссий, но всегда найдется кто-нибудь, кто охотно объяснит вам, что в небольшой гриль-зал обычно приходят на ланч промышленные магнаты и самые уважаемые политики. В более просторном ресторане компанию вам составит парочка герцогинь и миллионеры, не озабоченные государственными делами и вопросами большой политики. Естественно, мы решили присоединиться к более жизнерадостному обществу.

Когда мы выходили из бара, никто даже не намекнул нам, что за напитки неплохо бы расплатиться или хотя бы подписать счет. Постояльцы «Коннаута» могут не беспокоиться о подобных мелочах. После того как вы все доели и выпили, можете спокойно вставать и уходить. Никто не бросится за вами и не станет хватать за рукав. Разумеется, вы за все заплатите, но потом — когда будете уезжать. А пока счета — для всех остальных, но не для вас.

Должен сказать, к этому очень быстро привыкаешь. Мне рассказали как-то историю об одном постоянном клиенте «Коннаута», который решил пообедать в расположенном неподалеку ресторане «Скоттс». Поев, он поблагодарил официанта и не спеша отправился к себе в отель спать. За ним по Маунт-стрит на приличном расстоянии следовал человек со счетом. Этот счет был передан портье и должным образом оплачен тогда же, когда и все остальные. Постоянного клиента никто не побеспокоил.

Разумеется, в Лондоне имеются и более фешенебельные

рестораны, чем «Коннаут», но вряд ли в каком-нибудь вы найдете столь уютную и располагающую атмосферу. Столы, великолепно сервированные и украшенные цветами, стоят достаточно далеко друг от друга, в просторном зале с деревянными панелями на стенах — мягкое и приятное освещение. Так и должно быть в очень дорогом ресторане, и поэтому вы нисколько не удивляетесь, однако доброжелательность обслуживающего персонала все-таки застает вас врасплох. Все, от метрдотеля до мальчишки, катающего тележку с ростбифом между столиками, ведут себя так, словно всю жизнь ждали именно вас. Они не только профессиональны, они еще искренне дружелюбны, а это нечасто встречается в ресторанах, чересчур озабоченных своим статусом.

А что еда? Пожалуй, я не стану рассказывать вам, до чего она хороша, — это было бы жестоко. В последнее время в Англии появилось несколько поваров — таких как Антон Моссиман, Нико Ладенис и братья Ру, — заслуживших не меньшую славу, чем Бокюз и Труагро во Франции. Шеф-повар «Коннаута», возможно, и не так знаменит, но готовит он как бог, и первые два блюда были безукоризненными.

Потом началась церемония смены скатерти. Мы с женой считаем себя довольно аккуратными едоками, и после двух перемен на столе прибавилось только несколько хлебных крошек. Их безжалостно смели, после чего стол был покрыт новой, сияющей девственной белизной скатертью, и обед мы заканчивали на ней. Конечно, это всего лишь маленькая и вроде бы незначительная деталь, но очень приятная, и именно она выгодно отличает «Коннаут» от обычных отелей.

Напоследок мы заказали сыр, кофе и десерт. Наверняка кто-нибудь подготовил наш счет на случай, если нам захочется оплатить его немедленно, но мы воспользовались привилегией постояльцев отеля и забыли про него до дня окончательной расплаты.

В номере по обе стороны кровати нас уже ждали полотняные коврики с двумя вышитыми пожеланиями: одно гласило «Спокойной ночи», другое, написанное вверх ногами, чтобы читаться со стороны кровати, — «Доброе утро». Я оставил обувь в коридоре, и мы заснули сладким сном богачей.

Утром мои туфли выглядели так, словно за ночь подверглись капитальному ремонту: они сверкали гораздо ярче, чем жиденькое лондонское солнце. Этого мастера я тоже с удовольствием похитил бы из «Коннаута» и обращался бы с ним как с принцем. Одного взгляда на ноги лондонцев достаточно, чтобы понять: искусство чистильщика обуви постепенно умирает

в Англии, а во Франции, где я сейчас живу, его и вовсе не существует.

Утром, из любопытства, а не от голода, мы внимательно изучили меню завтрака. Оно было обильным и восхитительно викторианским. Так англичане подкрепляли себя, перед тем как отправлялись гоняться за лисицами или строить империю. В нем нашлось место и овсянке, и копченой селедке, и почкам, а также нескольким видам сосисок, крупно нарезанному горькому мармеладу и хлебу множества разных сортов. Гордясь своей умеренностью, мы заказали кофе и круассаны.

Мы очень долго сидели за завтраком, как можно дальше откладывая возвращение во внешний мир. Моя жена вслух размышляла о том, смогла бы она жить в «Коннауте» постоянно, и в итоге пришла к выводу, что смогла бы, причем с удовольствием. Я прикидывал, во сколько нам это обойдется. Подсказка уже ждала нас за стойкой портье, спрятанная в кожаную папочку, — первый и единственный счет за все время нашего проживания.

Должен сказать, что проживание в «Коннауте» — удовольствие не для бедных и даже не для всех богатых. Как сказал один мудрый старый миллионер: «Если вам приходится спрашивать, сколько что-то стоит, значит, это стоит слишком дорого для вас». Проживая в «Коннауте», мы ели там только два раза в день: утром и еще один раз днем или вечером. Мы не заказывали магнумов с шампанским, вина по пятьсот долларов за бутылку, черную икру, суфле с «Гранд Марнье», куропаток, хотя как раз начинался их сезон, или винтажного портвейна сорок восьмого года. Мы вели себя скромно и умеренно.

Но даже учитывая все это, три дня проживания обошлись нам в две с половиной тысячи долларов, не считая чаевых. Невольно возникает вопрос, стоило ли это удовольствие восьмисот пятидесяти долларов в сутки? Я уверенно отвечаю «да».

Помимо великолепной кухни и комфортабельности, самой привлекательной чертой «Коннаута», отличающей его от всех других дорогих отелей, я бы назвал удивительную атмосферу, созданную людьми, которые там работают. Все они, без единого исключения, на редкость хорошо воспитаны, милы и очень профессиональны. Подобрать, обучить и удержать такой персонал гораздо сложнее, чем оборудовать отель по последнему слову техники и роскоши. Все мраморные вестибюли в мире не заменят приветливую улыбку и искреннюю доброжелательность. Потому я считаю, что ни один цент мы не потратили зря. Мы заплатили за то, что когда-то называли «сервисом», а теперь, когда это явление стало очень редким, называют «старомодным сервисом». Дай бог ему здоровья.

Чистый солод

По-моему, это очень странно. Мы живем в век, когда интерес человека с собственному телу превратился почти что в манию: все его видимые части подвергаются владельцем ежедневному тщательному осмотру, а функционирование внутренних по крайней мере раз в год внимательно исследуется людьми в белых халатах. Юность продлевается практически до самой старости, морщинам объявляется решительная война, живот втягивается, а витамины поглощаются в невероятных количествах. И на фоне всего этого неумеренного внимания и заботы особенно странным кажется полное пренебрежение к одной маленькой, но крайне важной части нашей анатомии — к вкусовым рецепторам. По какой-то неведомой мне причине они объявлены гражданами второго сорта и того и гляди совсем отомрут от скуки.

Причина, очевидно, есть, и кроется она в том, что массовое производство успешно изгнало из еды все признаки местного колорита или какой-либо индивидуальности, лицемерно объясняя это заботой о якобы более уравновешенной диете. У гамбургера с Третьей авеню точно такой же вкус, как у гамбургера с Елисейских Полей. Курица, когда-то бывшая птицей, превратилась в безликий продукт потребления; то же самое случилось с коровами, овцами и свиньями. Когда вы в последний раз ели овощи, которые не приходилось бы поливать соусом или подливкой, для того чтобы придать им хоть немного вкуса?

Хлеб напоминает пластик, яблоки — мокрые носки, сыр видом и вкусом похож на дешевое мыло, от лука не слезятся глаза, а шпинат застревает в горле. С виду все они, от бараньей котлетки до стручковой фасоли, кажутся настоящими, но иллюзия заканчивается, как только вы начинаете их жевать. Тут поневоле запьешь.

Но, увы, и алкоголь не избежал этой эпидемии единообразия и потери вкуса. Пиво стало слабее, крепкие напитки бледнее и суше, вино разбавляется содовой водой, а продажи лишенной вкуса и запаха водки подскочили до небес. Льда во все напитки кладут столько, что пьющий человек рискует заработать не цирроз печени, а обморожение языка.

Но не все еще потеряно. Высоко в горах Шотландии и ныне живут мужчины, занятые воистину героической работой. Они производят не продукт массового потребления, который должен понравиться миллионам, а напиток богов для избранных. Медленно, крайне тщательно и очень помалу они создают односолодовый виски.

Обычный скотч, тот, который вам нальют в любом баре, если вы не уточните марку, фактически представляет собой смесь тридцати разных виски — солодовых и менее благородных зерновых. Смешивая их, производители преследуют две цели. Во-первых, они стремятся создать более приглаженный вкус, который гарантированно устроит большинство. Второе преимущество смешивания или купажирования состоит в том, что оно обеспечивает неизменное качество напитка. Хороший смешанный *(blended)* скотч, такой как «Белл», «Белая Лошадь» или «Дьюар», никогда не преподнесет вам неприятных сюрпризов. Об этом позаботятся мастера-купажисты, у которых всегда имеется достаточный запас зерновых и солодовых виски, позволяющий поддерживать характерный вкус бренда неизменным.

Следующее, более высокое место в иерархии виски занимает тоже купаж, но только солодовых сортов. Эти смеси, называемые «выдержанным солодовым» или «чисто солодовым» виски *(vatted malts* или *pure malts),* соединяют в себе характерные особенности сразу нескольких солодовых основ. Часто в продажу поступают напитки десяти или двенадцатилетней выдержки (цифра, указанная на бутылке, — это возраст самого молодого виски в купаже). Они обладают более своеобразным и ярко выраженным вкусом, чем обычные купажи, и, естественно, стоят дороже. Если вы еще новичок в мире виски, начинать следует именно с них: они мягко и постепенно подготовят вас к вступлению на священную территорию односолодового скотча.

Вот на ней-то вы сможете дать основательную тренировку своим вкусовым пупырышкам, поскольку в Шотландии существует более сотни винокурен, дистиллирующих односолодовый виски, и ни один из них не похож на остальные. С достойным восхищения пренебрежением к законам массового рынка эти творцы гонят свои собственные, пахнущие дымом и торфом, в высшей степени индивидуальные напитки, различающиеся между собой так же, как вина с разных виноградников. Некоторые производители выдерживают их в старых бочках из-под хереса, другие предпочитают бурбон или портвейн, и дерево, пропитанное этими благородными напитками, отдает часть своего вкуса и аромата виски. В этом деле не существует ни стандартных рецептов, ни жестких правил, ни «эталонного» односолодового скотча. Все зависит от личного вкуса: вашего и мастера-дистиллера.

Но с чего же начать и как найти свой напиток среди всех этих «Лохнагаров», «Лагавулинов», «Глен Мореев», «Балвени» и «Олд Феттеркернов»? Вам предстоит сделать выбор из более чем ста восхитительных сортов, и притушить ваш исследовательский пыл

могут разве что сигналы из района печени. Я уже достаточно давно занимаюсь этими приятными изысканиями и потому имею право дать вам совет. Попробуйте и сравните три сорта — именно их я всегда стараюсь держать дома, несмотря на все усилия приезжающих к нам гостей. Их нетрудно купить, и именно они дадут вам верное представление обо всем разнообразии вкусов и ароматов односолодовых виски.

Первое — это «Гленфиддик»: легкое, с тончайшим торфяным привкусом и не менее чем восьмилетней выдержкой. Его считают лучшим солодовым скотчем для начинающих, а по числу продаж во всем мире оно обогнало прочие сорта. Одного глотка будет достаточно, чтобы понять, почему бутылка односолодового виски стоит не меньше сорока долларов.

В самой Шотландии, однако, чаще, чем «Гленфиддик», покупают «Гленморанжи» (ударение следует делать на «о»), которое, перед тем как разлить по бутылкам, не менее десяти лет выдерживают в старых бочках из-под бурбона. Этот виски «средней плотности», как выражаются специалисты. Говорят, слово «моранжи» в переводе означает «великий покой», и я не исключаю, что это как-то связано с состоянием, в котором можно оказаться после целого вечера усердной дегустации.

Третий рекомендуемый мною напиток — это «Лафройг». Его производят на шотландском острове Айла, у берегов которого я с удовольствием потерпел бы кораблекрушение. На этом небольшом клочке земли самая высокая в мире концентрация производителей виски: восемь винокурен на протяжении двадцати пяти миль. «Лафройг» — это серьезный скотч десяти- или пятнадцатилетней выдержки, с внятным привкусом торфяного дыма и одной своеобразной ноткой, про которую одни деликатно говорят, что она свидетельствует о близости моря, а другие прямо называют ее «гниющими водорослями». Пусть это не пугает вас. Знатоки уверяют, что из всех шотландских виски у «Лафройга» самый богатый вкус, и это отнюдь не преувеличение.

Итак, начинайте с этих трех, но не забывайте о приятной перспективе попробовать еще сто с чем-то образцов. Но чтобы полностью насладиться всеми тонкостями вкуса и цвета, сладостью солода и сухостью торфа, вам придется пересмотреть технику употребления виски.

Запомните раз и навсегда: лед строго воспрещается. В Шотландии считают, что глушить вкус односолодового виски куском замороженной водопроводной воды — это грех пострашнее, чем, к примеру, побои, нанесенные супруге. Виски, как и коньяк, должен быть комнатной температуры. Водой его разбавлять можно (многие шотландцы разбавляют примерно на

половину), но это должна быть чистая родниковая вода, не испорченная хлором, фтором и прочей гадостью, которую нас заставляет пить пекущееся о нашем здоровье правительство.

На самом деле пить односолодовый виски очень просто. В отличие от вина, его не надо переливать в декантер или заранее открывать, чтобы оно «подышало». Ему не требуются какие-то особые бокалы в форме полураскрывшегося цветка, соломинки, ломтики фруктов, оливки, соль с лимоном и прочие ритуальные принадлежности. Конечно, следует помнить о том, что небольшие простые стаканы из резного хрусталя прекрасно оттеняют медовый цвет виски, а также о том, что скотч с более легким вкусом лучше употреблять до обеда, а тот, что потяжелее и помаслянистее, — после, но это, пожалуй, и все. Виски — чистый и честный напиток, не нуждающийся ни в каких украшениях.

А кроме того, кое-кто считает, что он очень полезен для здоровья. Никаких официальных заявлений по этому поводу, разумеется, не делалось, но, если вы попросите у шотландского врача лекарство от несварения, или бессонницы, или средство для общего укрепления организма, он, скорее всего, пропишет вам ежедневный стаканчик скотча. Той же точки зрения придерживаются и просвещенные англичане, и недавно в палате лордов по этому поводу состоялась небольшая дискуссия.

Лорд Бутби, требуя налоговых льгот для производителей шотландского виски, аргументировал это следующим образом: «В современном мире шотландский виски — это единственный источник гарантированного душевного покоя». Лорд Шинуэл, его постоянный политический оппонент (однажды потребовавший, чтобы производство виски взяло под свое крыло Министерство здравоохранения), на этот раз поддержал своего противника и пошел еще дальше. Он предложил, чтобы членам палаты лордов возмещали расходы на виски, «поскольку многие лорды не могут обходиться без этого продукта по медицинским показаниям».

Замечу, что лорду Шинуэлу на тот момент уже исполнилось девяносто девять лет.

Привычка к перу

Как известно, больше всего ныть и жаловаться на жизнь любит потерпевший неудачу на выборах политик, а сразу следом за ним, уступая лишь немного, идет писатель. Повсюду ему мерещатся невзгоды и несправедливости. Агент не любит его (во всяком случае, в достаточной степени). Чистый лист бумаги — это лютый враг. Издатель — жмот и крохобор. Критик — тупой мещанин. Читатели его не понимают. Жена его не понимает. Бармен его тоже не понимает.

Это самые распространенные сетования, но, как ни странно, еще ни от одного писателя я не слышал жалобы на те непосильные расходы, которые ему приходится нести всю жизнь, ради того чтобы из-под пера непрерывным потоком выливались слова.

Возможно, это заявление станет откровением для тех из вас, кто считает, что для работы писателю требуются только бумага, карандаш да бутылка виски, и в крайнем случае — один твидовый пиджак для интервью. Увы, все гораздо сложнее.

Проблема, собственно, заключается в том, что, пока он пишет, все остальные зарабатывают деньги. Самый скромный труженик с Уолл-стрит за месяц получает больше, чем девяносто процентов писателей за год. Нищий на улице, завидев приближающегося писателя, начинает рыться в своих лохмотьях в поисках лишнего цента. Оформляющий ссуды работник банка прячется под стол, когда к нему приближается знакомая фигура с горящим, неистовым взглядом: он знает, что этот чокнутый опять станет выпрашивать некую сумму, которая поможет ему дописать величайший в истории человечества роман. Но он знает также, что давать кредиты литератору — это чересчур большой риск. Слова «деньги» и «писатель» сочетаются очень плохо.

Правда, время от времени случаются ошибки, и деньги по странному капризу судьбы вдруг попадают в карман писателя. Надолго они там не задерживаются. И дело тут вовсе не в глупом транжирстве, а в том, что его профессия диктует некоторые условия.

Первое и главное из них — это покой. Писателям, живущим в городах, трудно сосредоточиться. Их традиционное убежище — мансарда в наши дни стала для них недоступной. В дверь то и дело колотит домовладелец, желающий получить свои две тысячи в месяц. В короткие промежутки между его визитами тараканы устраивают шумную беготню в пустом буфете, подтекающая из сломанного крана вода бьет по мозгам, а восьмибалльный

сквозняк, проникающий сквозь щербатые ставни, надувает писателю флюс. Единственный выход — это бегство в деревню. Вспомните, как это помогло Торо.

Но шалаш из рубероида, наскоро сооруженный посреди какого-нибудь безлюдья, писателя не устроит. Покоя тоже должно быть в меру. Когда его слишком много, то после дня, проведенного наедине с рукописью, некоторые бросаются в лес, чтобы поговорить с каким-нибудь деревом. Покой хорош только в том случае, если у вас есть место, куда, закончив работу, можно прийти и поболтать. Место, где с сочувствием выслушают ваши жалобы. А от кого можно ждать сочувствия, если не от собрата-писателя? Уж он-то знает, каково вам приходится. Он вас понимает.

Так образуются писательские колонии. Понятно, что к ним довольно скоро начинают прибиваться всяческие редакторы, издатели, владельцы экзотических ресторанчиков, жаждущие наживы агенты по недвижимости и прочая шушера. Покою и простой деревенской жизни приходит конец. Местный бар открывает филиалы, бармены начинают осваивать модные коктейли, и мирная жизнь катится к чертям. Пора переезжать.

Как было бы просто, если бы на пути творчества вставали только эти мелкие житейские проблемы! Увы, у писателей хватает и других.

Взять хотя бы процесс сбора материала. Человеку, далекому от литературного труда, возможно, покажется, что вполне достаточно пары часов, проведенных в библиотеке, и нескольких телефонных звонков. Когда-то так оно и было, но в наши дни от писателя ждут — а точнее сказать, требуют — абсолютной точности во всех мелочах. Воображения и пары щепоток местного колорита уже недостаточно: читатель должен быть уверен, что автор там был и делал то, о чем пишет. Публику устраивает только личный опыт, и вам вряд ли удастся обмануть молодого шустрого редактора новой формации. Вы собираетесь написать роман о любви и смерти на границе Боливии? Отлично! Вот и отправляйтесь туда. Увидимся через полгода, и не забудьте сделать прививку от холеры и оформить медицинскую страховку.

Писателя, занятого сбором материала, вы легко можете встретить в любой самой опасной, неприятной и забытой богом дыре (странно, но по какой-то причине, возможно финансового характера, сбор материала крайне редко производится в симпатичных местах вроде Палм-Спрингса или отеля «Ритц»). В Бейруте и в Никарагуа, во влажном зное Гонконга и в раскаленной духовке австралийской пустыни вы увидите измученного и пропитанного местной атмосферой человека,

который сидит, низко склонившись над блокнотом. Однако если вы заглянете ему через плечо, в надежде прочитать меткое наблюдение или колоритную фразу, вас ждет разочарование. Скорее всего, листочек покрыт столбиками цифр: бедняга пытается подсчитать, хватит ли его аванса на миску бобов и бутылку пива.

Проведя подобным образом несколько месяцев и пройдя в больнице короткое, но далеко не дешевое обследование для выявления экзотических заболеваний, писатель технически готов приступить к работе. Стопка чистой бумаги уже ждет на столе. Карандаши заточены. Сага эпического масштаба, верный кандидат на Пулитцеровскую премию, уже крутится в голове.

Вот только как достать эту чертову сагу из головы и перенести на бумагу? Он ходит по комнате. Он смотрит в окно (писатели вообще очень часто наблюдают за погодой). Он следит за ползущей по стене мухой. В конце концов ему становится ясно, что он страдает от жесточайшего приступа так называемой «писательской блокады» (Арнольд Глазгоу предпочитает называть это заболевание «писчим спазмом» — «недуг, поражающий писателя точно между ушей»). Слова уже готовы, но где-то застряли и не желают выходить наружу. Им необходим катализатор, и, каким бы он ни был, можете быть уверены, в своем кабинете писатель его не найдет.

Для избавления от писательской блокады существует множество разнообразных способов, большинство из которых чреваты неприятностями или долгами. Два самых старых и проверенных из них — это женщины и выпивка, но писатели, будучи людьми творческими и наделенными воображением, не желают ограничивать себя поисками местной женщины и местной выпивки. Им требуется смена обстановки, а для этого лучше всего на несколько дней махнуть в Нью-Йорк или в Париж, где прожигать жизнь гораздо приятнее. Еще Хемингуэй в свое время писал о «безответственности, наступающей после того, как сброшено страшное бремя писательской ответственности». Беда только в том, что вы еще ничего не написали. Но напишете. Непременно напишете.

А чтобы помочь вам в этом благородном деле теперь, когда материал уже собран и блокада (будем надеяться) снята, хорошо бы обратиться к современным технологиям. Примитивные карандаши пора выбросить, они не поспевают за полетом вашей мысли. Их заменит персональный компьютер последней модели, оснащенный индивидуальным программным обеспечением. Ради этого не грех еще раз обратиться за ссудой к вашему знакомому из банка: всего несколько жалких тысяч долларов обеспечат

невиданный скачок производительности.

Ну наконец-то! Слова полились свободным потоком, и, кстати, самое время: сроки уже поджимают, а звонки от редактора становятся все менее дружелюбными. Он даже позволяет себе прозрачные намеки на то, что, если рукопись не будет готова, придется вернуть аванс.

Эти гнусные экивоки вызывают цепную реакцию эмоций, знакомых каждому писателю. Сначала, от осознания того, что все оправдания кончились, а время тоже скоро иссякнет, его охватывает паника. Панику сменяет восторг при виде растущей стопки исписанных страниц и радостная уверенность в том, что из-под его пера выходит бестселлер, по которому, возможно, даже будет снят фильм. После восторга наступает огромное облегчение, потому что работа все-таки завершена. За облегчением — опустошенность, поскольку больше ничего не происходит и не будет происходить еще полгода. Потом приходит черед сомнений и сожалений.

Период между сдачей рукописи и выходом книги обычно довольно уныл. Для корректуры еще рано, для рецензий еще рано, а что-нибудь менять и исправлять уже поздно. Работа сдана, и писателю грозит послеродовая депрессия, если он срочно не примет меры и не заполнит чем-нибудь эти пустые месяцы.

Для этого годятся опять же злачные места, поездки (на этот раз без блокнота), новое хобби, старая любовь, второй медовый месяц. Что бы это ни было, но за ссудой в банк идти в любом случае придется. Правда, на этот раз писателя хотя бы греет надежда на скорое обогащение.

Справедливости ради надо сказать, что такое время от времени случается, и мы иногда видим, как автор бестселлера, покуривая шестидюймовую «Гавану», поджидает грузовик, который привезет ему авторский гонорар. Но шансы невелики, и везет только немногим. Остальным же не остается ничего другого, как браться за новую книгу. Или найти наконец нормальную работу, оплатить все счета, начать человеческую, размеренную жизнь и превратиться в достойного и ответственного члена общества.

Не знаю, что думают по этому поводу другие писатели, но лично я предпочитаю работать в своем собственном тесном кабинете, а не в просторном, но чужом. Я уже давно разучился слушать всякую чушь на заседаниях. У меня развилась аллергия на галстуки, а в офисе начинается клаустрофобия. Меня приводят в ужас атташе-кейсы и все, что с ними связано. Я желаю работать в одиночестве, чего бы мне это ни стоило. Что это, привычка или болезнь? Не имею понятия. Зато точно знаю, что жизнь писателя

мне нравится. А чек прошу выслать заказным письмом.

Не корми руку, тебя кусающую

Практически каждый день в современном, так называемом цивилизованном обществе мы с вами становимся жертвами самого обыкновенного грабежа. Правда, он происходит без применения физического насилия и совершенно легален. И все-таки это именно грабеж. К нам требовательно и беззастенчиво тянется рука, и мы сами вкладываем в нее деньги.

Из всех добрых старых обычаев, до неузнаваемости извращенных прогрессом, обычай давать чаевые подвергся, пожалуй, самой уродливой трансформации. То, что когда-то было премией за дополнительные услуги, превратилось в навязчивое и постоянное вымогательство, своего рода лакейский шантаж, процветающий повсюду — от грязных забегаловок до четырехзвездочных ресторанов.

Эти стервятники подкарауливают нас в самых неожиданных местах. Во Франции, например, человека, по срочной надобности забежавшего в общественный туалет, встретит усатая женщина гренадерского сложения. Перед ней на столике будет стоять блюдечко с многозначительно поблескивающими монетками. Если он не поспешит пополнить ее коллекцию, ему предстоит выслушать о себе кое-что неприятное, а то и получить мокрой тряпкой по ботинкам. Во Франции за *pipi* положено платить.

Я неоднократно пытался понять, что заставляет нас давать дополнительные деньги за уже оплаченные напитки, еду или услуги. Что означает эта бесконечная щедрость по отношению к людям, которые часто бывают не слишком расторопны или любезны? Первоначальный мотив, то есть желание вознаградить за дополнительную услугу или усилие, не входящее в круг обязанностей, — уже давно неактуален. Неужели мы платим за беглую гримасу, изображающую улыбку, только из желания понравиться этой чаевой мафии? Или мы настолько великодушны, что горим желанием поделиться с нашими менее удачливыми собратьями своим счастьем в виде сложенной в квадратик купюры?

Нет. Определенно нет. Великодушие здесь ни при чем. Мы даем чаевые, потому что нас вынуждают это делать; потому что, как нам кажется, в противном случае мы попадем в неловкую ситуацию или случится кое-что похуже, и в любом случае нас заставят дорого расплатиться за то, что мы не заплатили. Мотивов и угроз существует великое множество, и в этой главе я постараюсь дать краткий обзор основных.

Чаевые как страховка

Охранник на парковке с явным интересом обводит взглядом ваш новый автомобиль. «Хорошая машинка, — говорит он. — Не беспокойтесь, мы за нею присмотрим».

Перевод: Хотите увидеть свои сверкающие колпаки еще раз? Хотите, вернувшись, обнаружить, что краска поцарапана, бампер снят и автомагнитола украдена?

Конечно же, он позаботится о вашей машине, но при условии, что вы недвусмысленно выразите намерение позаботиться о нем, когда вернетесь. Правда, все это — детский лепет по сравнению с грабежом, который творится каждый год под Рождество в вашем благоустроенном доме. Швейцар, человек, следящий за бойлером, человек, вывозящий мусор, сантехник — все они являются к вам с поздравлениями и улыбками в надежде получить взамен плотно набитый конвертик. Заплатите им, если вам дорого ваше благополучие, или готовьтесь к череде бытовых катастроф в новом году.

Чаевые как плата за комфорт

Когда любимая девушка наконец-то примет ваше приглашение пообедать, не надейтесь, что достаточно просто заказать столик в дорогом ресторане. Помните: даже в самых дорогих ресторанах есть дешевые места, расположенные у двери в кухню так, чтобы клиенты могли весь вечер наслаждаться грохотом тарелок и бранью шеф-повара. И не рассчитывайте на хороший сервис. Все знают, что ближайшие к кухне столики обслуживаются в последнюю очередь. Чтобы избежать всего этого, доставайте деньги в тот момент, когда с вами поздоровается метрдотель. Ну и потом, конечно, еще.

Если после обеда вы решите пойти в клуб, следуйте тем же принципам. Не хотите весь вечер просидеть под вибрирующим от децибел динамиком — платите сразу же на входе кому-нибудь, а лучше — всем.

Чаевые как средство не быть осмеянным

Первенство в этом виде спорта держат, конечно же, манхэттенские таксисты. Непрерывно ворча и изливая желчь, они доставят вас туда, куда вы хотели, на бешеной скорости. Это будет чрезвычайно опасное и неприятное путешествие, и после

него вам не мешало бы подлечить нервы. Тем не менее каждый таксист по окончании поездки ожидает чаевых и считает это своим святым и неотъемлемым правом. Если они не оправдают его ожиданий — берегитесь. Вслед вам понесется поток оскорблений: «Ты, урод! Возьми свой вонючий доллар! Тебе он нужнее!»

Эти инциденты, конечно, весьма неприятны, но они, по крайней мере, быстро кончаются. Гораздо более продолжительное унижение ожидает тех, кто рискнет игнорировать «майамское рукопожатие».

Уверен, нечто подобное случается и в других частях света, но нигде этот номер не исполняется с большим успехом, чем в кучке дорогих ресторанов в двух минутах ходьбы от Бал-Харбор. Все происходит следующим образом. Не успеваете вы войти в ресторан, как мужчина в вечерней форме одежды бросается вам навстречу, сверкая зубами и манишкой. Вы видите его первый раз в жизни, но он настаивает на рукопожатии. Это первое испытание вашего статуса и *savoir fair*[40]. Если у вас в ладони хрустнет купюра — вы прошли испытание (за пять долларов вы получите просто «зачет», за десять — «четверку с плюсом», а за двадцать — твердую «пятерку»).

Если эта акула в смокинге не обнаружит у вас в ладони ничего, кроме линий судьбы и жизни, он бросит многозначительный взгляд на свою собственную, пока еще пустую руку. Это ваш второй шанс — момент, от которого зависит успех всего обеда. Позолотите ему ручку, и все пройдет на высшем уровне. Оставите ее пустой — пеняйте на себя.

Вас посадят за столик с несвежей скатертью рядом с непрерывно хлопающей кухонной дверью, швырнут меню и винную карту, а потом надолго про вас забудут. Поток официантов будет непрерывно огибать вас, но ни один из них не остановится. Вы попытаетесь поймать взгляд акулы, но он будет неизменно устремлен на крайне занимательный кусок стены в шести дюймах над вашей головой.

У меня есть один приятель, практически герой, который отреагировал на подобное обращение так, как и положено мужчине. Он отловил официанта, зажал его в углу и вежливо спросил: «Вы ведь знаете этот район? Подскажите, где тут можно перекусить, пока мы вас ждем».

Но если подобные стычки вас не привлекают, обед будет тянуться бесконечно долго, лишь изредка прерываясь визитами хмурого официанта, — и так до тех пор, пока вы не попросите счет. Это послужит сигналом для акулы, и человек, намеренно игнорировавший вас весь вечер, подскочит к столику и, сияя

улыбкой, спросит, как вам понравилось у них в ресторане.

Большинство из нас пробормочут что-то невнятное и поспешат сбежать, но не таков мой храбрый друг. Он в подобной ситуации взглянул прямо сквозь метрдотеля, словно того здесь не было, и, не говоря ни слова, вышел из ресторана. Метр, наделенный такой же толстой кожей, как и продающие энциклопедии торговые агенты, последовал за ним на парковку.

— Вы ничего не забыли?

Мой друг развернулся на сто восемьдесят градусов, достал из кармана десятидолларовую купюру и помахал ею перед носом у акулы.

— Это предназначалось для вас, — сообщил он.

Метрдотель расцвел улыбкой. «Майамское рукопожатие» опять сработало.

Мой друг тем временем достал зажигалку, поджег купюру и бросил ее на землю, только когда она практически сгорела.

— Спокойной ночи, — попрощался он.

Сведений об ответе акулы история не сохранила.

Такие жесты, что и говорить, приносят глубокое удовлетворение, но совершать их рекомендуется только в тех случаях, когда вы совершенно уверены, что больше не вернетесь в это место и не встретитесь с этим человеком. В заведениях же, которые вы посещаете регулярно, полезно помнить, что ваша популярность и комфорт целиком зависят от того, кому и сколько чаевых вы раздаете. Оставим в стороне те редкие ситуации, когда кто-то — механик, вовремя отремонтировавший вашу машину, или вежливая продавщица в «Блумингдейл» — на самом деле заслуживает вознаграждения, и поговорим о главных пунктах сбора благодарности, выраженной в денежных знаках.

Бары

Не ломайте голову, подсчитывая, сколько чаевых оставить бармену. Он сам решит это за вас, положив сдачу прямо в лужицу пролившегося вермута. Когда допьете, просто возьмите сухие купюры и оставьте ему мокрые. В более элегантных заведениях добавьте к счету десять процентов. Больше не надо: бармен и без того позаботился о себе, взяв с вас существенную сумму за кубики льда.

Отели

Я уже давно обнаружил, что чаевые, выплаченные авансом, значительно улучшают качество обслуживания и избавляют вас от неприятных сцен в вестибюле в день отъезда. Раздавайте щедрые дары сразу же по приезде — тогда они принесут вам наибольшую пользу. И не забудьте швейцара. Пара долларов, заплаченных при ясной погоде, позже избавит вас от необходимости ловить такси под дождем. К сожалению, чаевые авансом не работают при подаче еды и напитков в номер. Я до сих пор не придумал, как сократить время ожидания сандвича и пива с сорока пяти минут хотя бы до тридцати.

Рестораны

В последнее время в ресторанах стала популярной иезуитская практика, искоренить которую мы сможем, только если объединим усилия. Плата за обслуживание в размере двенадцати с половиной или пятнадцати процентов от общей суммы автоматически включается в счет, и получается, что мы прибавляем чаевые к чаевым. Не поддавайтесь на эти уловки. Каждый раз спрашивайте официанта, включена ли в счет плата за обслуживание. В случае отрицательного ответа дайте ему чаевые. И кстати, это совсем не обязательно пятнадцать процентов. Если внизу счета стоит трехзначная цифра, по-моему, вполне достаточно десяти.

Всегда давайте чаевые сомелье: в ваш следующий визит он может подсказать вам, в какой строчке винной карты спрятаны сокровища. Никогда не давайте чаевых официанту, отвечающему за салаты — отвратительное калифорнийское изобретение, недостойное серьезного ресторана. И не забудьте о гардеробщице: она ведь вполне может перепутать вашу старую куртку с чьим-нибудь пальто из викуньи.

Частный джет

Пару раз в год наш друг и промышленный магнат Феликс приезжает в Прованс, чтобы насладиться местной кухней, теплом и немного отдохнуть от своего офиса. Я толком не знаю, чем именно он занимается: финансовыми операциями, слияниями компаний или, скажем, недвижимостью. Но каждый раз, когда Феликс появляется у нас, он для начала запирается в комнате с телефоном, а его портфель всегда лопается от документов. Но дважды в день все дела непременно откладываются ради гастрономических удовольствий. Феликс любит поесть.

В прошлом году он приехал к нам весной, и за обедом мы, как обычно, обсуждали его любимую тему: где бы поесть в следующий раз. Куда мы отправимся на ланч? Феликсу хотелось рыбы — возможно, благоухающий чесноком буйабес, который умеют делать только французские повара из свежей средиземноморской рыбы. И разумеется, заявил он, есть подобное блюдо можно только в ресторане с видом на море.

В той части Прованса, где мы живем, нет недостатка в ресторанах и кафе. Здесь имеются заведения с видом на горы, реки, фонтаны, деревенские площади, виноградники, долины — собственно говоря, с любыми видами, кроме вида на море. Ближайший храм байабеса находится в шестидесяти милях от нас, в Марселе, где, помимо всего прочего, просто невозможно запарковаться. Даже для гастрономических фанатов это чересчур тяжелое испытание. Мы попросили Феликса придумать что-нибудь другое.

С трудом оторвавшись от выложенного перед ним набора сыров, он поднял на нас глаза и усмехнулся. Расстояние — это не проблема. И парковка тоже не проблема. Он прилетел на собственном самолете. Сейчас он стоит в Авиньоне, всего в двадцати пяти минутах езды от нашего дома, и готов доставить нас куда угодно. Весь мир в нашем распоряжении.

Назавтра в половине десятого утра мы уже были в аэропорту Авиньона. Он оказался маленьким и уютным, как в те времена, когда путешествия еще были приятными. Нам не пришлось стоять в очереди на регистрацию, никакие люди в форме не загоняли нас в отсек для ожидающих вылета, мы никуда не спешили и никого не ждали. Пилот и его помощник встретили нас и проводили к самолету.

Это был небольшой бизнес-джет, кремовый снаружи и жемчужно-серый внутри. В салоне оказалось семь пассажирских кресел, обтянутых мягчайшей лайкой, персональные

стереопроигрыватели, а на крошечном камбузе — кофе и напитки. В общем, очень похоже на «Конкорд», но только без постоянной назойливой информации по трансляции, да и ногам гораздо просторнее. Феликс объяснил, что без дозаправки его самолет может лететь пять или шесть часов, а значит, нам доступен любой город Европы. На этот раз у него были какие-то дела в Ницце, и для начала мы отправились туда.

Сперва самолет летел на юг, а достигнув побережья, повернул налево и дал нам возможность насладиться великолепным видом Ривьеры. Пока под крылом проплывали сверкающие в утреннем солнце города и порты, Феликс изучал список ресторанов. Давайте выбирать: «Шабишу» в Сен-Тропе, или «Пальм д'Ор» на набережной Круазетт в Каннах, или «Бель Рив» в Жуан-ле-Пэн, или «Ла Бон Оберж» в Антибе? Перечисляя их, Феликс даже причмокивал от одной только мысли о блюдах, которые там, внизу, уже готовят для нас повара. Какой выбор! Какой дивный выбор!

Самолет сделал круг над Ниццей и пошел на посадку. Пилот еще не успел остановить двигатели, а по полю к борту уже приближался автомобиль, чтобы доставить нас в терминал. Выбор состоялся: мы поедим в Кап-д'Антиба, а потом, для того чтобы избежать пробок в районе Ниццы, встретимся с нашим самолетом в Мандельё, маленьком аэропорту на подъезде к Каннам.

Молодой человек в непроницаемых черных очках и дизайнерском костюме помог нам усесться в представительский «мерседес». Феликс собирался до ланча приобрести банк, или яхту, или и то и другое — в подробности он не вдавался, а нас он попросил проехаться по магазинам и закупить провизию для его парижского дома. Вооруженные подробным списком и «мерседесом», мы отправились на старый цветочный рынок.

Ведущая туда рю Сен-Франсуа-де-Поль славится двумя старыми и весьма популярными магазинчиками. Первый из них, кондитерская «Оэр», торгует шоколадом, сладкой выпечкой и джемами. Второй, «Альзиари», — это царство оливкового масла.

На девушку, встретившую нас в «Оэр», список Феликса явно произвел впечатление. Она назвала нашего друга *un vrai connoisseur de confiture*[41] и упаковала в коробку огромное количество варенья из клементинов, черники, абрикосов, маленьких горьких апельсинов, сливы и дыни. Сумеем ли мы довезти такую огромную коробку до дома? Сумеем, успокоили мы ее. В самом деле, летать на самолете за покупками необыкновенно удобно.

Выйдя из кондитерской, мы пересекли улицу и зашли в «Альзиари». Маленький магазин казался еще меньше, оттого что

был заставлен высокими, сверкающими цистернами из нержавеющей стали с оливковым маслом первого отжима, называемым с чисто галльской бравадой «экстрадевственным». Нам дали ложечку и предложили попробовать. Оно оказалось и в самом деле девственным и изумительно вкусным. Мы взяли несколько десятков литров и, пока масло разливали по пятилитровым канистрам, занялись остальными пунктами списка: три килограмма жирных черных оливок, дюжина бутылок малинового уксуса, несколько баночек с нежнейшими, почти сладкими анчоусами в масле, горшочки с оливковой пастой *tapenade,* пакетики с шафраном и десяток банок лавандового меда. Когда все было упаковано и погружено, «мерседес» стал напоминать филиал роскошного магазина деликатесов.

Феликс, с которым мы встретились в одном из баров у цветочного рынка, чтобы выпить перед ланчем по стаканчику пастиса, выглядел озабоченным. Я поинтересовался, не случилась ли у него неприятность в делах, но он только отмахнулся. Нет, конечно. Просто, пока он шел к рынку, ему на глаза попалась парочка исключительно крупных и красивых лангустинов, и теперь он подумывал, не внести ли изменения в наше меню. Сомнения одолевали Феликса всю дорогу до Кап-д'Антиба.

«Бакон», которого один из критиков назвал «„роллс-ройсом" среди рыбных ресторанов», возвышался над узким прибрежным шоссе, как умело приготовленное суфле. Вид на море занимает целую стену, а обеденный зал освещается рассеянным солнечным светом. Ноздри Феликса задрожали, втянув смешанный запах чеснока, жарящейся рыбы и трав, и наш друг в предвкушении потер руки. «Все великие рыбные рестораны пахнут именно так», — заявил он.

Пара средних лет, дама в дорогих украшениях и мужчина с большими усами, склонившись над супницей, благоговейно вдыхали пар. Грудь у обоих была предусмотрительно прикрыта специальными нагрудничками, и, пока официант разливал суп по тарелкам, они увлеченно натирали маленькие круглые тосты зубчиками чеснока, а потом толстым слоем мазали на них *rouille* — соус цвета ржавчины, придающий рыбным блюдам, особенно буйабесу, несравненную пикантность.

С главным блюдом мы определились, а для начала заказали сибаса, обернутого в тончайшее тесто и приправленного трюфельным соусом. Белое вино прибыло к нам на стол прямо из Касси, расположенного всего в паре километров отсюда, и вообще все, что мы ели и пили в тот день, проделало гораздо более короткий путь, чем мы сами.

Официант доставил нашу супницу, тосты, чеснок,

нагруднички и все прочее, а потом с помощью только ложки и вилки виртуозно снял с рыбьего остова филе. Этот парень мог бы зарабатывать кучу денег, работая хирургом. Пожелав нам *bon appétit,* он удалился, а мы принялись за буйабес. Удивительно, но самой вкусной едой почему-то всегда больше всего пачкаешься. Через двадцать минут возни с тостами, *rouille,* чесноком и густым наваристым супом мне уже хотелось принять ванну.

Ланч растянулся сначала на два, а потом и на три часа, как это обычно бывает во Франции, и я уже начал волноваться, успеем ли мы в аэропорт. Феликс заказал еще кофе и откинулся на спинку стула. «Тебе хорошо бы запомнить, — сказал он, — что без нас самолет никуда не полетит. Расписание утверждаем мы. Выпей еще кальвадосу и перестань суетиться, как турист». Я последовал обоим советам и сразу же почувствовал себя гораздо лучше.

В конце концов мы, разумеется, попали в аэропорт Манделье и погрузили на борт весь наш магазин деликатесов. Пилоты не высказали нам ни слова упрека. Пока нас не было, они загорали. Самолет набирал высоту, а я думал о том, что очень легко мог бы привыкнуть к этому приятному способу передвижения по Европе. Я навсегда освободился бы от вечного страха опоздать и от всех прочих испытаний, устраиваемых нам авиакомпаниями, в результате чего от полета получаешь теперь не больше удовольствия, чем от поездки в метро в час пик.

Я спросил у Феликса, может ли позволить себе такую роскошь человек с обычными доходами.

Это как посчитать, пожал плечами он. Например, если один человек желает долететь из Авиньона до Парижа, это обойдется ему в довольно существенную сумму: примерно сорок восемь тысяч франков, или девять тысяч долларов — цена топлива и посадочных сборов. Но заметь, частные самолеты в Париже приземляются всего в паре сотен метров от того места, откуда вылетают «Конкорды», поэтому, если ты торопишься попасть в Нью-Йорк, лучше способа не найти.

Можно посчитать и по-другому. Допустим, у твоей компании есть филиалы по всей Европе и четверым менеджерам надо за короткое время посетить Амстердам, Париж, Цюрих, Милан и Лондон. На частном джете это можно сделать всего за неделю. Им не придется подстраиваться под расписание, прерывать совещания и срывать встречи, чтобы успеть на самолет. Для деловых людей это самый удобный, а иногда и экономичный способ разъезжать по свету. А в пересчете на человека он обойдется всего в два раза дороже, чем билет первого класса.

Я заметил, что в таком случае покупка частного самолета —

это, похоже, весьма выгодная сделка.

Вот именно, кивнул Феликс. Если у тебя дела по всей Европе, то это самый разумный способ.

Уверен, что он прав. Но лично мне полет на ланч на джете показался не столько разумным, сколько чертовски приятным.

Складная шляпа за тысячу долларов

В наши дни нечасто увидишь мужчину в шляпе, и меня это огорчает. Шляпа — вещь стильная и элегантная, и к тому же она много говорит о личности владельца. Кем бы вы себя ни считали — удачливым финансистом, прожигателем жизни или скрывающимся от закона гангстером, — всегда найдется головной убор, с помощью которого можно намекнуть на ваше место в жизни. Шляпы подчас становятся торговым знаком человека, такой же частью личности, как, скажем, нос. Вспомните Уинстона Черчилля, Хэмфри Богарта, ковбоя Мальборо, молодого Синатру или Крокодила Данди, и вы наверняка тут же припомните и их головной убор.

Помимо эстетической, шляпа играет и немалую практическую роль. В ней голове тепло зимой, прохладно летом, сухо под дождем, и ничто не грозит вашей прическе. Но что надевает на голову современный мужчина? Либо ничего, либо безликую синтетическую бейсболку с рекламой пива.

Признаюсь, я и сам хожу с непокрытой головой, однако я, по крайней мере, люблю шляпы и держу их дома для украшения. На специальных вешалках у меня на стене висят широкополая шляпа австралийских солдат, пара «федор», феска для праздничных случаев и полдюжины старых выгоревших соломенных панам для наших летних гостей. Несмотря на дурное обращение, с возрастом они стали только красивее, приобрели благородный сливочный цвет, и, глядя на них зимой, я с удовольствием вспоминаю жаркие дни и холодные напитки.

Я никогда особенно не задумывался над тем, чем одна панамская шляпа отличается от другой. У некоторых пошире поля, у других повыше тулья, у одних продольная вмятина сверху, у иных две поменьше спереди, но в остальном — это симпатичные, легкие шляпы примерно одного качества. Как же я заблуждался!

Наверное, я так и умер бы невежей, если бы не мой друг, который, зная о моем интересе к абсурдно дорогим вещам, рассказал мне о шляпе стоимостью в тысячу долларов. Заметьте, не о солидной, водонепроницаемой и практически вечной шляпе, а о соломенной безделице. Какой же идиот согласится заплатить четырехзначную сумму за головной убор весом меньше трех унций, который и на голове-то не чувствуешь?

Случилось так, что вскоре после этого разговора я отправился в Лондон и, поскольку разговор о панаме в тысячу долларов не выходил у меня из головы, решил лично взглянуть на нее. Для

этого мне пришлось договориться о встрече с Энтони Марангосом, менеджером почтенной фирмы «Герберт Джонсон», снабжающей головными уборами элиту британского общества начиная с 1790 года.

Для начала мистер Марангос устроил мне небольшую экскурсию среди шелковых цилиндров, твидовых охотничьих шапочек, предохраняющих голову владельца от заряда дроби, угольно-черных котелков и бархатных фесок. Вскользь он упомянул имена наиболее известных клиентов фирмы. Список возглавляла царственная голова принца Чарльза, за ней следовали головы офицеров самых престижных частей британской армии и так далее. В этом не было ничего удивительно, учитывая, что фирма работает уже больше двухсот лет, а вот о том, что она производила головные уборы для прославленных голливудских и бродвейских персонажей, я даже не подозревал. Индиана Джонс, инспектор Клузо, профессор Генри Хиггинс и Бэтмен — оказывается, все они носили шляпы от Герберта Джонсона.

Тем временем мы приблизились к южной части шляпной империи, отведенной под тропические шлемы, известные под названием «бомбейские котелки», и под те самые шляпы, ради которых я явился сюда: эталонные, классические, подлинные, складные, безбожно дорогие панамы.

Первым делом я, к своему удивлению, узнал, что панамские шляпы происходят вовсе не из Панамы. Их вручную плетут из особой соломы (только по ночам, когда прохладнее) в Эквадоре, у самого подножия Анд. «Панамами» их назвали потому, что когда-то эти головные уборы носили строители Панамского канала. Надо полагать, те шляпы представляли собой базовые модели довольно грубого плетения, а всего в классификации панам имеется двадцать градаций.

«Поднесите ее к свету, — посоветовал мистер Марангос. — Видите кольца? Чем они ближе друг к другу, тем плотнее плетение и выше качество». И тем выше цена, естественно. Хотя та шляпа, которую я держал в руках, стоила скромные сто пятьдесят долларов. Она была чрезвычайно приятной на ощупь: тонкой, как вафля, хрустящей и гладкой. Интересно, подумал я, чем же может быть лучше версия для миллионеров?

Лекция тем временем продолжалась. Образцовые панамы производятся в городе Монтекристи, а гордостью тамошних умельцев считается *fino*. Чтобы сплести одну такую шляпу, требуется три месяца, но при разумном обращении она прослужит владельцу лет двадцать. Но даже эти удивительные сведения не подготовили меня к тому восторгу, которое я

испытал, впервые познакомившись с настоящей *fino* из Монтекристи.

Она легла на стол легко, будто бабочка: шляпа благородного кремового цвета с темно-серой лентой и едва заметным выпуклым гребнем на донышке тульи. На ощупь материал напоминал шелк, а не солому, а плетение было удивительно плотным: казалось, невозможно поверить, что все начиналось лишь с горстки разрозненных соломинок.

Как и все шляпы Герберта Джонсона, она прибыла в Лондон свернутой в конус, необработанной и бесформенной. В мастерской фирмы ей придали форму, пришили внутреннюю ленточку «челтнем» (которую в менее благородных мастерских называют просто «потничок») и украсили лентой снаружи. Эта последняя, как объяснили мне, может быть заменена по просьбе клиента. Пожелай он — и ее выкроят из его любимого галстука.

Я поднес панаму к свету и заглянул внутрь. Кругов было столько, что я не смог их сосчитать, зато в начальной точке разглядел едва заметные инициалы мастера, ответственного за этот шедевр. Какая изумительная вещь! В глубине моей души уже зарождалось смутное желание завладеть ею, а мистер Марангос тем временем поведал мне одну страшную профессиональную тайну. Оказывается, далеко не все шляпы, называемые панамскими, являются ими на самом деле. На свете существует гораздо больше подделок, чем подлинных вещей. Большинство из них поступает из Азии, и зачастую они плетутся не из соломы, а из самой обыкновенной бумаги соломенного цвета. Попробуйте ее сложить — и вашей панаме придет конец, презрительно фыркнул мистер Марангос.

Ах да, я ведь совсем забыл о складывании! Настоящая панама высшего качества отличается такой эластичностью, что ее легко можно сложить пополам и скрутить в трубочку, проходящую через обручальное кольцо. Наверное, слишком частое повторение такого трюка не пойдет ей на пользу, зато, во всяком случае, в вашем багаже панама не займет лишнего места.

Я попросил продемонстрировать мне эту чудесную способность шляпы, которую уже мысленно называл своей, и через пять секунд у меня на глазах она действительно превратилась в аккуратную трубочку. Во время замедленного повтора я разглядел, как мистер Марангос это делает: он прижимал шляпу к животу, складывал ее пополам по центральному гребню и легко свертывал несколькими ловкими движениями пальцев. Потом он ее легко встряхивал, и трубочка снова становилась шляпой без единой морщинки или складочки. Все очень просто.

«Еще вам понадобится вот это, — вспомнил мистер Марангос и протянул мне красивый темно-бордовый цилиндрический футляр с золотым гербом фирмы на боку. — Это для путешествий». Свернутой панаме футляр пришелся как раз впору.

Я задумался. Нужна ли мне такая шляпа, если я столько лет прекрасно обходился без нее? Скорее нет, чем да. Могу ли я позволить себе шляпу, если вес ее стоимости, оплаченной однодолларовыми купюрами, намного превышает ее собственный? Конечно, нет. Что скажет мне бухгалтер, когда я попытаюсь провести ее по статье «производственные издержки»? Об этом не хотелось даже думать.

«Ну, хорошо, — услышал я собственный голос. — Я ее беру».

Манхэттен

Когда-то, в трудный момент моей жизни, Манхэттен был добр ко мне, и с тех пор я питаю слабость к этому месту. Все началось с того, что я пытался найти работу в рекламном бизнесе в Лондоне. Это было сто лет назад, в начале шестидесятых: в те времена рекламными агентствами руководили элегантные и подчас не слишком профессиональные выпускники Итона и Оксфорда, старавшиеся окружать себя молодыми джентльменами своего круга. Я не учился ни в Итоне, ни в Оксфорде и ни в каком другом университете. Элегантным меня тоже трудно было назвать, а потому мне не только не предлагали работу, но даже не приглашали на собеседования. Помучившись некоторое время, я решил последовать примеру великого множества моих соотечественников, жаждущих денег и славы, и купил билет эконом-класса (каюта ниже ватерлинии) на «Куин Мэри», которая и доставила меня к старому причалу в самом конце Западной Пятьдесят второй улицы.

Манхэттен стал для меня откровением. Все здесь происходило с невероятной скоростью, и все казалось возможным. Упорная работа вознаграждалась щедро и сразу же. И, к моему великому облегчению, здесь никому не было дела ни до Итона, ни до Оксфорда. Конечно, я понимаю, что мне повезло, а кому-то повезло гораздо меньше. Но у меня сохранились чудесные воспоминания о Манхэттене, и я полюбил его.

Я люблю его и сейчас, хотя уже по совсем другим причинам. Теперь я приезжаю сюда не работать, а отдохнуть, зарядиться местным электричеством и радикально сменить обстановку, потому что трудно найти на земле место более несхожее с нашим провансальским захолустьем, чем Манхэттен.

Вы удивитесь, но я начинаю получать удовольствие уже в аэропорту, общаясь с иммиграционными чиновниками. Они такие очаровательно традиционные. Одетый в форму человек со скучающим взглядом долго ищет в компьютере сведения о моем криминальном прошлом, а ничего не найдя, не сдается. Он решает подловить меня на коварном вопросе: «Какова цель вашего визита?»

В этот момент я всегда испытываю желание как-то украсить его скучный день, вызвать интерес, внушить ему уверенность, что он доблестно охраняет Америку от сил зла. Цель моего визита? Да как у всех: главным образом рэкет и, возможно, немного сутенерства, да еще распространение наркотиков, но это если успею. Сами знаете, как это бывает на Манхэттене: на все никогда

не хватает времени.

Не моргнув глазом, он вписывает в соответствующую графу слово «бизнес» и желает мне приятного пребывания в Нью-Йорке.

Закончив с формальностями, я выбираю наиболее приятный способ добраться до города. Такси исключалось. Вертолет, к сожалению, тоже. Однажды я уже воспользовался этим видом транспорта и был поражен низким уровнем сервиса. К тому времени, когда я обнаружил, что на борту нет бара, выходить было уже поздно.

С тех пор я пользуюсь только лимузинами, а чтобы защитить себя от возможных неприятностей, звоню в компанию заранее и прошу их не забыть про шампанское. В наши дни человек запросто может умереть от жажды в четырехмильной пробке где-нибудь в Куинсе.

И вот я уже сижу на кожаном сиденье, держу в руке бокал с золотистым напитком, и все мои кредитные карточки уже трепещут в предвкушении нескольких насыщенных дней. А сам я с нетерпением жду первой встречи с туземным населением, всегда готовым порадовать гостя увлекательным спектаклем, в котором находится место высокой драме и низкой комедии, колоритным характерам и сочным монологам — и все это совершенно бесплатно.

На углу Шестой авеню и Сорок второй улицы всегда сидит на корточках человек, который пристально разглядывает всех проходящих мимо хорошеньких женщин и шепчет им: «Тебе не мешает сменить белье, крошка». Женщины делают вид, что не слышат, но это явное притворство.

Как всегда в начале вечера, то тут, то там на улицах происходят короткие схватки за такси. Диалоги при этом удивительно однообразны: «Это моя машина, придурок!» — «От придурка слышу!»

Оскорбления и гневные реплики несутся со всех сторон, и иногда мне кажется, что это специальное представление для простаков вроде меня, просто для того чтобы мы сразу же поняли, что такое большой город.

Это огромное вместилище роскоши, доверху набитое дорогими игрушками, где все, похоже, охвачены одним неуемным желанием: тратить и тратить. Курьеры здесь обуты в стодолларовые кроссовки «Рибок», бизнесмены размахивают крокодиловыми кейсами ручной работы, пожилые матроны сгибаются под весом серег, по дорогам едут лимузины длиной в квартал, а над головой то и дело пролетают частные вертолеты, а долларами здесь, кажется, дышат, как кислородом. Каждый раз, приезжая на Манхэттен, я заново поражаюсь той скорости, с

какой пачка купюр превращается в горсть мелочи в кармане. Единственное спасение — это забыть о наличных, расплачиваться только карточками и зажмуриваться, когда подписываешь чек. Только приняв такое решение, я вновь обрел присущее мне легкомыслие и смог беззаботно наслаждаться жизнью.

На Манхэттене вас ожидает такое невероятное количество возможностей легко и весело потратить деньги, что испытать их все вам вряд ли удастся. Я пытался. Видит бог, я пытался, но у меня никогда не хватало ни времени, ни сил осуществить все задуманное. Ничего. Я всегда утешаю себя тем, что непременно вернусь сюда еще раз. Есть, однако, некие ритуалы, от которых я не откажусь ни при каких условиях. Вот и на этот раз я начал свою одиссею транжирства с визита к парикмахеру.

Хотя вряд ли Роджера Томпсона можно назвать просто парикмахером, поскольку даже коллеги признают его одним из лучших мастеров в мире. Чтобы попасть к нему, приходится записываться за несколько недель, если не месяцев, и известны случаи, когда он отказывал клиентам только потому, что их взгляд на правильную стрижку не совпадал с его. Доверьте свою голову его рукам, и пусть он делает с ней что хочет. Можете быть уверены, лучшей стрижки у вас никогда не было, а обойдется она вам примерно в сто двадцать пять долларов.

По дороге на ланч я еще успеваю заглянуть на Парк-авеню, в обувной магазин «Сьюзан Беннис Уоррен Эдвардс». Мне не известно, один это человек или двое, но зато я абсолютно уверен, что кто-то в этом заведении знает толк в хорошей обуви: простой, классической, невероятно удобной и головокружительно дорогой. Самые дешевые туфли стоят здесь около двухсот пятидесяти долларов, и с повышением качества кожи цены стремительно растут. К каждой паре, как к изумрудам, прилагается красивый фетровый мешочек.

В двух минутах ходьбы от магазина находится мой любимый за пределами Франции ресторан. Впервые я попал в «Фор Сизон» в нежном двадцатипятилетнем возрасте и сразу же решил, что ничего подобного в жизни не видел. Я и сейчас могу сказать то же самое. Интерьер ресторана производит незабываемое впечатление, внимание к мельчайшим деталям восхищает. Но самая интересная деталь обстановки — это, несомненно, сидящие за столиками неброско одетые люди.

Если случится ужасное и в половине второго дня на «Фор Сизон» упадет бомба, то весь издательский бизнес Нью-Йорка будет в одно мгновение обезглавлен. Все они собираются здесь: ведущие издатели, самые знаменитые агенты и авторы, получающие семизначные авансы. Со всех сторон доносятся

приглушенные разговоры об авторских отчислениях, правах на переиздание в мягкой обложке и предложениях, поступающих с киностудий. Беседующие без всякого интереса ковыряют вилками в своих диетических ланчах и, что еще ужаснее, пьют воду. Представьте себе — воду, когда винная карта полна непреодолимых соблазнов, а в углу мается без дела заскучавший сомелье. Откуда у людей такая сила воли? У меня она точно отсутствует, а кроме того, я не могу видеть, как хороший специалист простаивает без работы.

Ланч закончен, и я стал на двести или двести пятьдесят долларов беднее, но зато набрался сил для выполнения программы второй половины дня. Я всегда стараюсь поровну делить ее между миром коммерции и искусства.

Конечно, мне далеко до настоящих ньюйоркцев, которых можно назвать всамделишными профессионалами шопинга. Я недостаточно выносливый для того, чтобы часами носиться взад-вперед по Мэдисон-авеню, перерывать горы кашемировых носков, викуньевых курток и шелковых подтяжек, таскать в руках все увеличивающееся количество пакетов и чувствовать, как в нагрудном кармане перегревается кредитная карточка. Я могу только любоваться этими энтузиастами с горящими глазами и восхищаться их неутомимостью. Сам я способен на разовые набеги на магазины, но и тогда мне нужна помощь профессионала, который точно знает, что мне надо, даже если сам я в этом еще не уверен.

Вот почему почти в каждый свой приезд в Нью-Йорк я отправляюсь на Западные сороковые — в этот нервный центр электроники и молниеносных, как лазер, продаж.

Здесь находится огромное количество магазинов, доверху набитых чудесами техники, о которых мы и не слышали в своей глухой французской провинции: точилками для карандашей с турбоприводом, фотоаппаратами, снимающими под водой, автоответчиками, умещающимися в жилетном кармане, цифровыми счетчиками пульса, подслушивающими устройствами, легкими как перышко видеокамерами и такими крошечными приемниками, что их можно по ошибке проглотить. Надо ли мне что-нибудь из этого удивительного ассортимента?

Ответ я получу ровно через пять секунд, потому что именно столько потребуется продавцу на то, чтобы пересечь зал, надежно заблокировать выход и вывалить на меня кучу сведений о скидках, специальных предложениях и бесплатном запасе батареек на целый год — все это, не дав мне сказать ни слова. Эти ребята — настоящий динамит. Каждый из них в одиночку способен окружить вас со всех сторон. Не мешайте ему. Он лучше

вас знает, что вам необходимо. Плавающий телефон? Будильник, который заводится от звуков голоса? Ручка, которой можно писать в космосе? Получайте. А как насчет личного стресс-монитора и счетчика биоритмов? Вот, возьмите мою карточку. Ждем вас снова. Хорошего вам дня.

Рано или поздно мне удается сбежать и найти относительный покой в книжных магазинах или в Музее современного искусства. Но даже там усталость и жажда в конце концов настигают меня и гонят в какое-нибудь прохладное, полутемное место, где я могу без помех подумать о том, как провести остаток дня. В запасе у меня всегда имеется несколько возможностей, одна заманчивей и дороже другой.

Можно пообедать в ресторане «Палм» на Второй авеню, где мне предложат вступить в единоборство с монстром в ярко-розовом панцире. Официанты там давно привыкли к испуганным возгласам клиентов. «В чем дело? — пожимают они плечами. — В первый раз видите лобстера?»

А можно прокатиться по Пятой авеню. Я слышал, что недавно появились лимузины со встроенным джакузи. Перспектива проехаться по Манхэттену в голом виде, держа в одной руке бокал шампанского, а другой приветствуя изумленных пешеходов, кажется мне весьма соблазнительной.

Я сделаю это непременно, а потом поделюсь своими впечатлениями с вами.

Cher ami

Великий Антуан умер несколько лет назад при обстоятельствах, о которых я расскажу вам позже, но его любимое детище, ресторан «Л'Ами Луи», которым он владел и в котором готовил больше пятидесяти лет, остался точно таким же, каким был при его жизни: многолюдным, шумным, невзрачным на вид, но всегда переполненным шикарными клиентами, знающими толк в хорошей еде.

Говорят, это самое дорогое бистро в Париже. Лично я считаю, что «Л'Ами Луи» — настоящая находка для тех, кто не стесняется своего аппетита. Если вы любите ковыряться в еде, не проглотив ни кусочка, и вас приводят в восторг практически пустые тарелки с несколькими изящными мазками малиновым *coulis*[42] посредине, вам лучше не заглядывать к «Луи». И даже не читать дальше эти строки, потому что в противном случае вам грозит жестокое несварение.

Ресторан располагается на узкой, невыразительной и всегда пустой рю дю-Вер-Буа. Когда-то это был район тайных свиданий, и в каждом втором доме помещался отель, сдающий номера на несколько часов. По окончании свидания раскрасневшиеся дамы и кавалеры могли свернуть за угол и немного отдышаться за столиком у Антуана.

Даже в наше, куда менее легкомысленное время совсем нетрудно представить, что вон та парочка, что шепчется за столиком в углу, — мужчина с дорогой стрижкой и женщина в глубоком декольте — решила сегодня немного отдохнуть от исполнения супружеских обязанностей. Что, если не чувство вины, заставляет их оглядываться каждый раз, когда открывается дверь? Наверняка они боятся встретить знакомых. Или надеются увидеть знаменитость? Политики и государственные деятели, Роман Полански, Фей Данауэй, представители семейства Пежо, бывший муж принцессы Монако Каролины, образчики *beau monde* и *demi-monde*[43] — все они бывали здесь и обязательно придут еще.

Но почему? При нынешней изменчивой моде ресторану трудно продержаться в фаворитах даже пять лет. Как же получилось, что небольшое и далеко не шикарное заведение, расположенное на маленькой, ничем не примечательной улочке, процветает начиная с тридцатых годов? И, что еще удивительнее, его клиентуру составляют главным образом не туристы, а парижане — как известно, самая капризная и избалованная публика в мире. Так что же заставляет их приходить сюда снова и

снова?

Самые приятные вещи в жизни — это те, что получаются случайно, а не создаются намеренно. По-моему, именно это и произошло когда-то с заведением Антуана. Конечно, у него была своя формула успеха, если можно назвать формулой привычку готовить простые блюда из хороших продуктов и не экономить на порциях, но дело даже не в ней. Дело в индивидуальности, в особой атмосфере здорового аппетита и непринужденного наслаждения, свойственной этому месту, где до сих пор живет дух его основателя.

Большая фотография Антуана смотрит на гостей со стены: огромный седобородый мужчина, весивший в свои лучшие годы больше двухсот фунтов. Он с явным удовольствием поглядывает на зал, который нисколько не изменился за последние полвека. Черно-белая плитка на полу местами вытерта до бетона. У одной из стен скособочилась старая дровяная печь с расшатавшейся трубой. Темно-коричневая краска на стенах давно потрескалась. Простые деревянные стулья с прямыми спинками, узкие столы, прикрытые розовыми скатертями, огромные салфетки, простые, практичные приборы. Никакой искусственной подсветки, никакой музыки, никакого бара. Место, куда приходят, чтобы поесть.

Последние четырнадцать лет рестораном управляет солидный и основательный, как бифштекс, человек, которого, кстати, зовут Луи. В белом пиджаке и черных брюках, он встретит вас у дверей и проводит за столик. Официанты забирают у посетителей пальто и шубы — кашемировые, собольи, норковые — и уверенной рукой баскетболистов забрасывают их на прибитые высоко над головой вешалки. Если джентльмен пожелает снять пиджак, никто не станет возражать. Потом вам принесут меню.

Оно будет написано от руки на листе белой бумаги и покажется вам очень коротким: пять закусок, десять главных блюд, пять десертов. Состав блюд меняется в соответствии с сезоном, и многие постоянные клиенты стараются, чтобы их визит совпал с появлением свежей спаржи, молодой ягнятины или лесных *cèpes*[44]. Я заглянул сюда в начале декабря, и меню было зимним: оно состояло из блюд, согревающих организм изнутри.

Я всегда любил эти первые минуты в ресторане, когда с бокалом в руке вы, не торопясь, читаете список блюд и мысленно пробуете каждое на вкус. Что же заказать? Жареную утку? Морские гребешки, пропитанные чесночным духом? Запеченного фазана? Перепелку с виноградом? Со своего места я хорошо видел кухню, находящиеся в непрерывном движении белые

фигуры поваров и блеск медных сковородок. До меня доносилось шкворчание жарящегося мяса и запах запекающегося в масле картофеля. Мимо промчался официант, высоко неся поднос с блюдом, охваченным пламенем. Телячьи почки *flambé*[45]. За ним проследовал Луи, бережно держащий пыльную бутылку. К нашему столику тоже приближался официант.

Если сомневаешься, говаривал мой дядюшка Уильям, заказывай фуа-гра. Я решил последовать его совету, тем более что фуа-гра считается местной классикой. Гусиную печень в ресторан поставляет уже второе поколение одной семьи, а результат, как говорят, заставляет восторженно ахать даже самых привередливых гурманов. Да, я начну с фуа-гра, а потом попробую жареного цыпленка.

Когда официант доставил мой заказ, я решил было, что он ошибся. Нас было четверо, и все мы решили попробовать разные закуски, но моей порции с лихвой хватило бы на всех четверых. Толстые розовые ломти с тонкими прожилками желтоватого гусиного жира подавались с теплыми кусками поджаренного на гриле багета. Остальные получили по столь же полной тарелке морских гребешков, деревенской ветчины и *éscargots*[46]. Еще одна корзинка с горой теплого хлеба предназначалась на тот случай, если первой нам не хватит.

Назовите это неумеренной жадностью или гипертрофированным чувством ответственности, но я попробовал все блюда и должен сказать, что никогда в жизни не ел лучшего обеда. К сожалению, впереди меня ждало еще горячее. Постепенно я начинал понимать, как Антуану удавалось поддерживать такой выдающийся вес.

Мне рассказывали, что свою карьеру он начинал как *chef particulier*, повар в частном доме. Могу представить, в какое горе он поверг семью своих нанимателей, когда объявил, что намерен открыть собственное заведение на рю дю-Вер-Буа.

Только две вещи могли отвлечь Антуана от любимого дела: скачки и обожаемые им женщины. Своих любимых клиенток он непременно заключал в пахнущие чесноком объятия и гладил их по щекам горячими, как плита, пальцами. Надо сказать, дамы нисколько не возражали. Они любили Антуана. Однажды у прославленной на весь мир красавицы в дамской комнате случилась какая-то техническая неприятность с поясом, который поддерживает чулки. На помощь она призвала не другую женщину, а самого Антуана. Он вернулся на кухню, восторженно качая головой и изображая руками в воздухе загадочные фигуры. «Какие бедра, — весь вечер бормотал он себе в бороду. — Какие изумительные бедра!»

Вышло так, что мое второе блюдо оказалось еще больше первого. Заказывая курицу, я просмотрел в меню очень важное слово *«entier»*[47]. Мне принесли целую птицу с блестящей, золотисто-коричневой корочкой, сочную и крутобедрую. Официант разделал ее с бесподобной ловкостью, которой мне никогда не удавалось достичь дома (у моих куриц кости почему-то всегда оказываются в неправильных местах). Он положил половину этого великолепного создания мне на тарелку и пообещал не дать второй половине остыть к тому времени, когда я справлюсь с первой. К курице полагалась высокая горка *pommes frites* — тонких, как спички, и при этом пухлых и хрустящих ломтиков.

Это покажется невероятным, но, пока мои друзья возились со своими куропатками, я справился с первой частью курицы, от второго же раунда, к крайнему удивлению официанта, мне пришлось отказаться, признав свое полное поражение. Он не сдавался и еще какое-то время соблазнял меня десертами. Лесная земляника? Мороженое с пралине? Ананас размером с футбольный мяч в вишневом ликере?

В конце концов мы заказали по чашечке кофе и договорились о послеобеденном визите на кухню, которая, я надеюсь, когда-нибудь будет признана национальным памятником. На ней орудуют Биби, Диди и Нини, каким-то чудом умудряющиеся готовить огромное количество превосходной еды при почти полном отсутствии современного оборудования. Двадцать или тридцать помятых жизнью сковородок висят над черной от старости чугунной плитой, установленной еще в 1920 году. Правда, за последние семьдесят лет конфорки, прогоревшие до дыр, приходилось менять дважды. Топится этот антиквариат дровами — старым, хорошо высушенным дубом. Вот, собственно, и все. Никаких микроволновок. Никаких сверкающих, компьютеризированных духовок. Никакой нержавеющей стали. С главным редактором отдела кухонь «Дома и сада» здесь случился бы удар.

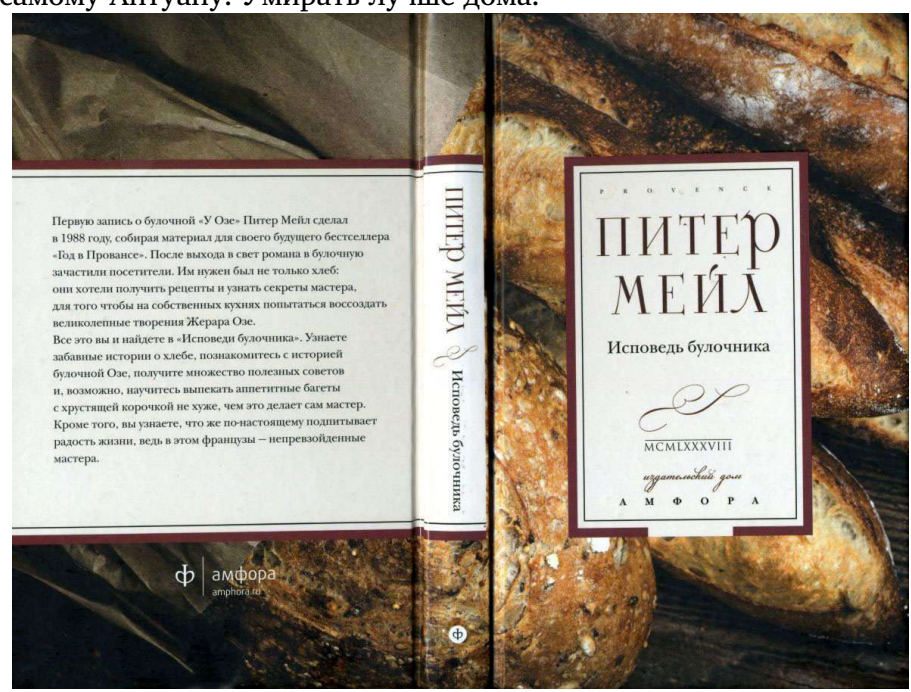
Но ведь все это работает — так зачем же менять? Да поменять и невозможно. В самом конце карьеры Антуан согласился продать свой ресторан только с двумя условиями. Первое — чтобы внутри все оставалось по-прежнему: стертая плитка на полу, кривобокая печка, потрескавшиеся стены и прочее. То же касается и кухни: лучшие продукты, простые рецепты, щедрые порции. Второе условие заключалось в том, что после его смерти новые владельцы должны были позаботиться о вдове.

Смерть Антуана давно превратилась в легенду. Известно, что он терпеть не мог докторов и лекарств. Когда великий повар

заболел, друзья наперебой умоляли его обратиться к лучшему парижскому врачу. Антуан категорически отказался. В таком случае, сказали друзья, доктор сам придет в ресторан и осмотрит тебя.

Если вы подошлете ко мне врача, заявил Антуан, я его убью. Но болезнь становилась все серьезнее, а друзья все настойчивее, и вот однажды они все-таки привели в ресторан врача, который, несомненно, проявил себя настоящим храбрецом. Они вошли и обнаружили, что в зале нет никого, кроме Антуана. Тот сидел за столом, а перед ним стоял полупустой стаканчик кальвадоса и лежал заряженный револьвер. Антуан был мертв: он скончался от сердечного приступа.

Не знаю, правда ли это, или на самом деле Антуан мирно умер в версальской клинике. Зато я абсолютно уверен, какая версия больше нравится мне и наверняка больше понравилась бы самому Антуану. Умирать лучше дома.


Первую запись о булочной «У Озе» Питер Мейл сделал в 1988 году, собирая материал для своего будущего бестселлера «Год в Провансе». После выхода в свет романа в булочную зачастили посетители. Им нужен был не только хлеб: они хотели получить рецепты и узнать секреты мастера, для того чтобы на собственных кухнях попытаться воссоздать великолепные творения Жерара Озе.
Все это вы и найдете в «Исповеди булочника». Узнаете забавные истории о хлебе, познакомитесь с историей булочной Озе, получите множество полезных советов и, возможно, научитесь выпекать аппетитные багеты с хрустящей корочкой не хуже, чем это делает сам мастер. Кроме того, вы узнаете, что же по-настоящему подпитывает радость жизни, ведь в этом французы — непревзойденные мастера.
ПИТЕР МЕЙЛ
Исповедь булочника
амфора
amphora.ru
PROVENCE
ПИТЕР МЕЙЛ
Исповедь булочника
MCMLXXXVIII
издательский дом
АМФОРА

notes

Примечания

1

«Желтые страницы» (*фр.*).

2

Дворец хлеба (*фр.*).

З

Булочная, пекарня (*фр.*).

4

Аромат дома (*фр.*).

5

Виды хлеба (см.)

6

Вот такая проблема (*фр.*).

7

Деревенский хлеб, хлеб с отрубями, цельнозерновой хлеб (*фр.*).

Разумеется (*фр.*).

9

К оружию, пекари! (*фр.*)

10

Булочки (*фр.*).

11

Кофе со сливками (*фр.*).

12

Садовая овсянка (*фр.*).

13

Здоровяк, человек крепкого сложения (*фр.*).

14

Водка (*фр.*).

15

Закваска (*фр.*).

16

Ремесло (*фр.*).

17

Лучший мастер Франции (*фр.*).

18

Произведение искусства (*фр.*).

19

«Хлеб — это одно из самых прекрасных человеческих изобретений» (*фр.*).

Хлеб с оливками, луковый, чесночный хлеб (*фр.*).

21

Батон, булка (*фр.*).

22

Квашеная капуста и рагу из бобов с мясом (*фр.*).

23

Травы Прованса (*фр.*).

24

Очень серьезные (*фр.*).

Вельможи (*фр.*).

26

Я не знаю что (*фр.*).

27

Игра в шары (*фр.*).

28

Чтобы доставлять удовольствие (*фр.*).

29

Гаванская сигара (*исп.*).

Разумеется (*фр.*).

31

Здесь: печальная необходимость (*фр.*).

32

Колбасы (*фр.*).

33

Картошка фри (*фр.*).

34

Сбор винограда (*фр.*).

35

Плевательница (*фр.*).

Прессы (*фр.*).

Погреба (*фр.*).

Особняк (*фр.*).

39

Поджаренный хлеб (*фр.*).

40

Умение выходить из сложной ситуации, находчивость (*фр.*).

41

Истинный знаток варенья (*фр.*).

Фруктовое пюре с соком (*фр.*).

Высшего света и полусвета (*фр.*).

Белые грибы (*фр.*).

45

Политое спиртом и подоженное блюдо (*фр.*).

Улитки (*фр.*).

Целиком (*фр.*).